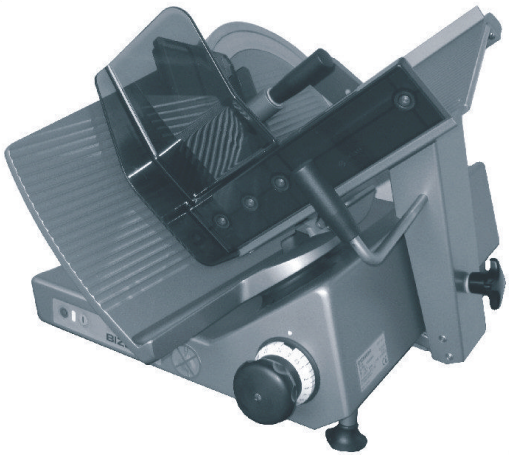
Schneidemaschine
GSP H, GSP H C, GSP V

Betriebsanleitung

6.037.98.5.00.06 de



BIZERBA

Bizerba Service
Telefon 01805-243546

Alle Rechte vorbehalten
All rights reserved
Tous droits réservés
Reservados todos los derechos
Tutti i diritti riservati
© 04/2011

Bizerba GmbH & Co. KG,
72336 Balingen

Postfach 10 01 64
72301 Balingen, Deutschland
Telefon (+49 7433) 12-0, Fax (+49 7433) 12-2696
E-Mail : marketing@bizerba.com
Internet : http://www.bizerba.com

Kapitelverzeichnis

Zur Anleitung	**1**
Zur Maschine	**2**
Sicherheitshinweise	**3**
Installation	**4**
Maschinen- und Bedienelemente	**5**
Bedienen	**6**
Störung beheben	**7**
Pflege	**8**
Technische Daten	**9**
Anhang	**10**

Inhaltsverzeichnis

Seite

1 Zur Anleitung ..... 1 - 1

1.1 Aufbewahrung ..... 1 - 1
1.2 Zielgruppe ..... 1 - 1
1.3 Verwendete Symbole ..... 1 - 1
1.4 Warnhinweise ..... 1 - 2

2 Zur Maschine ..... 2 - 1

2.1 Übersicht/Bauteilebenennung GSP H mit Schlittenneigung 0° ..... 2 - 1
2.2 Übersicht/Bauteilebenennung GSP H, GSP HC ..... 2 - 2
2.3 Übersicht/Bauteilebenennung GSP H mit Schlittenneigung 25° ..... 2 - 3
2.4 Übersicht/Bauteilebenennung GSP V ..... 2 - 5
2.5 Zubehör ..... 2 - 6
2.6 Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 2 - 7
2.7 Richtlinien ..... 2 - 8
2.8 Betriebsbedingungen ..... 2 - 8
2.9 Gewährleistung ..... 2 - 9
2.10 Entsorgung der Maschine / Umweltschutz ..... 2 - 9

3 Sicherheitshinweise ..... 3 - 1

3.1 Allgemeingültige Sicherheitshinweise ..... 3 - 1
3.2 Sicherheitshinweise beim Transport, Aufstellen ..... 3 - 2
3.3 Sicherheitshinweise beim Bedienen, Schneiden ..... 3 - 2
3.4 Sicherheitshinweise beim Schleifen, Reinigen ..... 3 - 3
3.5 Schutz- und Sicherheitseinrichtungen ..... 3 - 4
3.6 Hinweisschilder auf der Maschine ..... 3 - 4

4 Installation ..... 4 - 1

4.1 Transport und Lagerung ..... 4 - 1
4.2 Aufstellung und Montage ..... 4 - 1
4.2.1 Bedingungen an den Aufstellort ..... 4 - 1
4.2.2 Elektrischer Anschluss ..... 4 - 2
4.2.3 Tomatenzuführeinrichtung anbauen ..... 4 - 4
4.2.4 Gemüseschacht anbauen ..... 4 - 4
4.2.5 Probebetrieb durchführen ..... 4 - 5

4.3 Inbetriebnahme ..... 4 - 5
4.3.1 Maschine einschalten ..... 4 - 5
4.3.2 Maschine ausschalten ..... 4 - 6
4.4 Außerbetriebnahme ..... 4 - 6

5 Maschinen- und Bedienelemente ..... 5 - 1
5.1 Folientastatur ..... 5 - 1
5.2 Schnittstärke-Einstellung ..... 5 - 1
5.3 Schneidguthalter ..... 5 - 2
5.4 Schneidgutfixierung / Leitlineal ..... 5 - 4
5.5 Tomatenzuführeinichtung ..... 5 - 5
5.6 Gemüseschacht ..... 5 - 5
5.7 Hebeeinrichtung ..... 5 - 5

6 Bedienen ..... 6 - 1
6.1 Langes Schneidgut schneiden ..... 6 - 1
6.2 Reststücke schneiden ..... 6 - 3
6.3 Mit Tomatenzuführeinrichtung schneiden ..... 6 - 4
6.4 Mit Gemüseschacht schneiden ..... 6 - 5
6.5 Optionen ..... 6 - 6

7 Störung beheben ..... 7 - 1
7.1 Vorgehensweise ..... 7 - 1

8 Pflege ..... 8 - 1
8.1 Vorbereitung zur Reinigung ..... 8 - 1
8.2 Bauteile abnehmen ..... 8 - 1
8.3 Reinigen ..... 8 - 5
8.4 Reinigungsplan Schneidemaschinen ..... 8 - 8
8.5 Maschine betriebsbereit machen ..... 8 - 11

8.6 Messer schleifen ..... 8 - 13
8.6.1 Schleifapparat ..... 8 - 13
8.6.2 Vorbereitung zum Schleifen ..... 8 - 14
8.6.3 Schleifapparat aufsetzen ..... 8 - 15
8.6.4 Schleifen ..... 8 - 16
8.6.5 Abziehen ..... 8 - 16
8.6.6 Schleifapparat abnehmen ..... 8 - 17
8.6.7 Schleifstaub entfernen ..... 8 - 18
8.7 Pflege, Wartung, Instandhaltung ..... 8 - 19

9 Technische Daten ..... 9 - 1
9.1 Abmessungen GSP H mit Schlittenneigung 0° ..... 9 - 1
9.2 Abmessungen GSP H mit Schlittenneigung 18° ..... 9 - 2
9.3 Abmessungen GSP H mit Schlittenneigung 25° ..... 9 - 3
9.4 Abmessungen GSP V ..... 9 - 5
9.5 Spannungsversorgung ..... 9 - 6
9.6 Umgebungsbedingungen ..... 9 - 6

Anhang
Konformitätserklärung

1 Zur Anleitung

Lesen Sie diese Betriebsanleitung genau durch, bevor Sie die Maschine anschließen und einschalten, damit Sie die Qualität und die Anwendungsmöglichkeiten dieser Maschine voll ausschöpfen können.

Diese Betriebsanleitung erklärt die Bedienung und Einstellung der Maschine. Es sind auch Funktionen enthalten, die nur für den Bizerba Service notwendig sind. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Bizerba Fachberater.

Unsere Produkte werden laufend weiterentwickelt und unterliegen unterschiedlichen länderspezifischen Vorschriften. Bildliche und grafische Beispiele in der Anleitung können von der gelieferten Ausführung abweichen. Dies hat auf den Inhalt der Betriebsanleitung keinen Einfluss.

1.1 Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss in unmittelbarer Nähe der Maschine und für jedermann leicht erreichbar aufbewahrt werden.

Beim Wiederverkauf der Maschine muss die Betriebsanleitung vollständig mitgeliefert werden.

1.2 Zielgruppe

Die Maschine darf nur von geschultem Personal über 14 Jahren bedient werden. Das bedeutet, der Bediener muss mit dem Inhalt dieser Betriebsanleitung vertraut sein.

Aufstellung, Wartung und Reparaturen dürfen nur von Bizerba autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

1.3 Verwendete Symbole

In dieser Anleitung werden verschiedene Symbole verwendet.

Symbol	Bedeutung
⇨	Text mit Pfeil fordert Sie zu einer Handlung auf.
①	Positionsnummer in Abbildung.
<Taste>	Text innerhalb < > bezeichnet eine Taste.
"Anzeige"	Text innerhalb " " zeigt den Anzeigetext.

Hinweise

Diese Anweisungen sind von Ihnen zwingend einzuhalten.

Informationen

Diese Informationen dienen dem besseren Sachverständnis.

1.4 Warnhinweise

Warnhinweise werden durch das Signalwort über dem Warnsymbol in Gefahrenstufen eingeteilt.

GEFAHR

Gefahrenquelle mit hohem Risiko bei unmittelbar drohender Gefahr für Personen!

Die Folgen sind:

- **lebensgefährliche Verletzungen**
- **schwerwiegende, gesundheitliche Schäden**

Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr werden benannt.

WARNUNG

Gefahrenquelle mit mittlerem Risiko bei möglicherweise drohender Gefahr für Personen!

Die Folgen können sein:

- **schwere Verletzungen**
- **gesundheitliche Schäden**
- **schwere Sachschäden**

Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr werden benannt.

VORSICHT

Gefahrenquelle mit geringem Risiko bei möglicherweise drohender Gefahr für Personen!

Die Folgen können sein:

- **Verletzungen**
- **Sachschäden**

Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr werden benannt.

VORSICHT

Gefahrenquelle, nicht sachgemäßer Gebrauch!

Sachschäden können die Folge sein.

Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr werden benannt.

2 Zur Maschine

2.1 Übersicht/Bauteilebenennung GSP H mit Schlittenneigung 0°

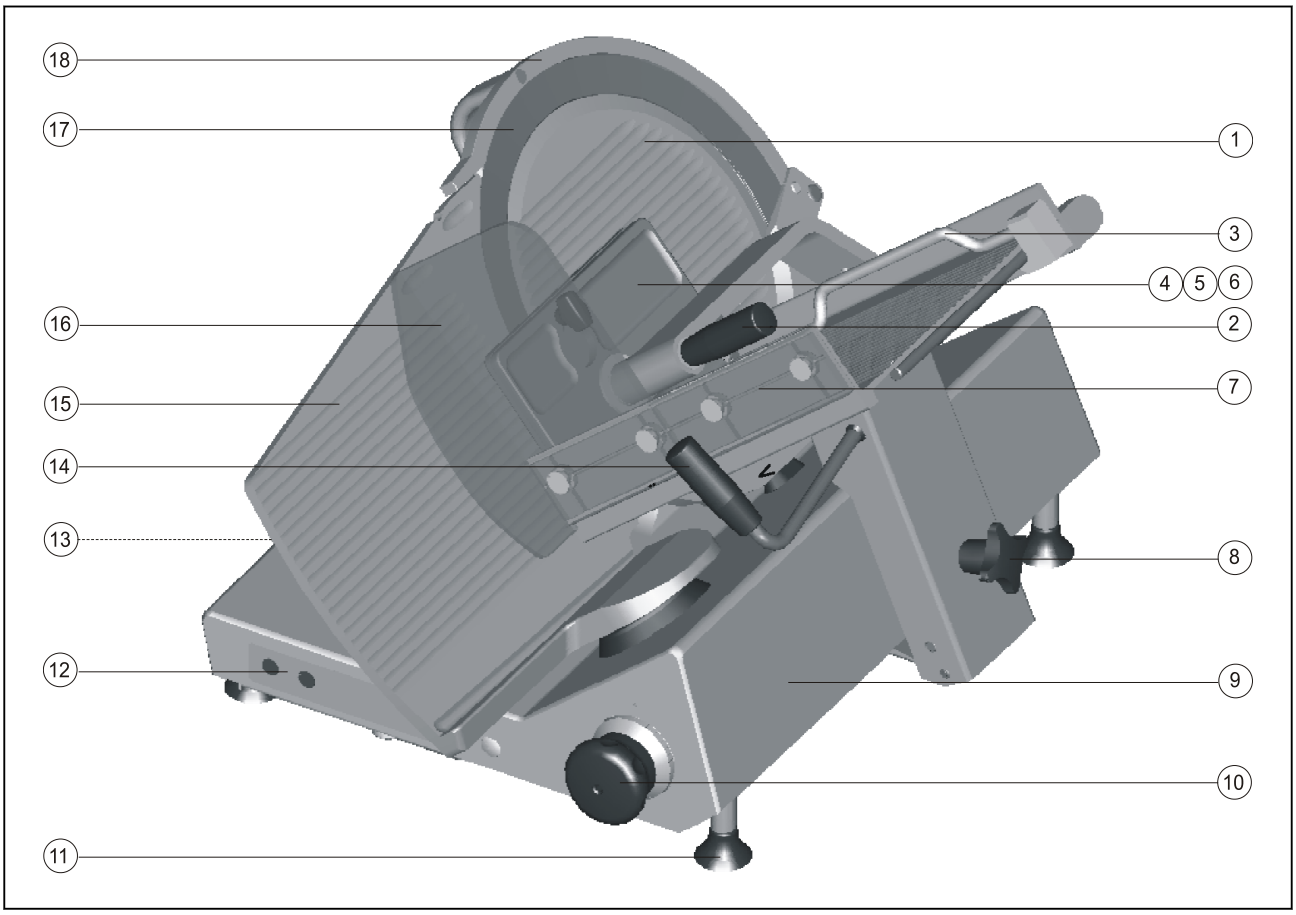


Abb. 1: GSP H, Beispiel

Die Maschine ist in vielen Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

(1) Messerabdeckung
(2) Handgriff für Schneidguthalter
(3) Schneidgutfixierung
(4) Schieberschutz
(5) Knebelgriff für Restehalterplatte
(6) Restehalterplatte
(7) Schlitten
(8) Griff für Schlitten
(9) Leistungsschild/CE Zeichen
(10) Schnittstärke-Einstellung
(11) Gummifuß
(12) Tasten Ein/Aus mit Signallampe

2

⑬ Abstreifer
⑭ Handgriff
⑮ Anschlagplatte
⑯ Rückwand
⑰ Messer
⑱ Messerschutzring

2.2 Übersicht/Bauteilebenennung GSP H, GSP HC

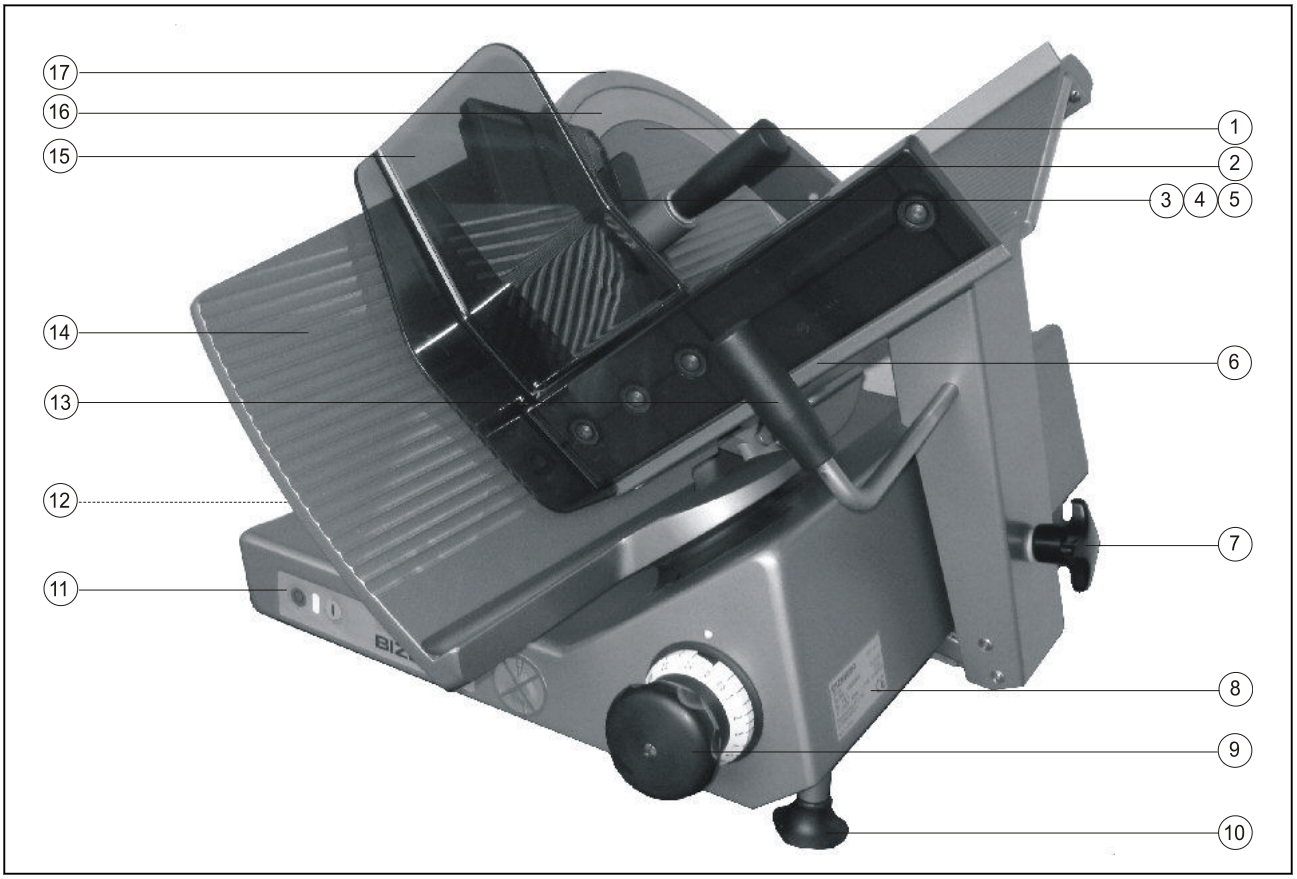


Abb. 2: GSP HC, Beispiel

Die Maschine ist in vielen Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

① Messerabdeckung
② Handgriff für Schneidguthalter
③ Schieberschutz
④ Knebelgriff für Restehalterplatte
⑤ Restehalterplatte
⑥ Schlitten
⑦ Griff für Schlitten

⑧ Leistungsschild/CE Zeichen
⑨ Schnittstärke-Einstellung
⑩ Gummifuß
⑪ Tasten Ein/Aus mit Signallampe
⑫ Abstreifer
⑬ Handgriff
⑭ Anschlagplatte
⑮ Rückwand
⑯ Messer
⑰ Messerschutzring
⑱ Schneidgutfixierung

2.3 Übersicht/Bauteilebenennung GSP H mit Schlittenneigung 25°

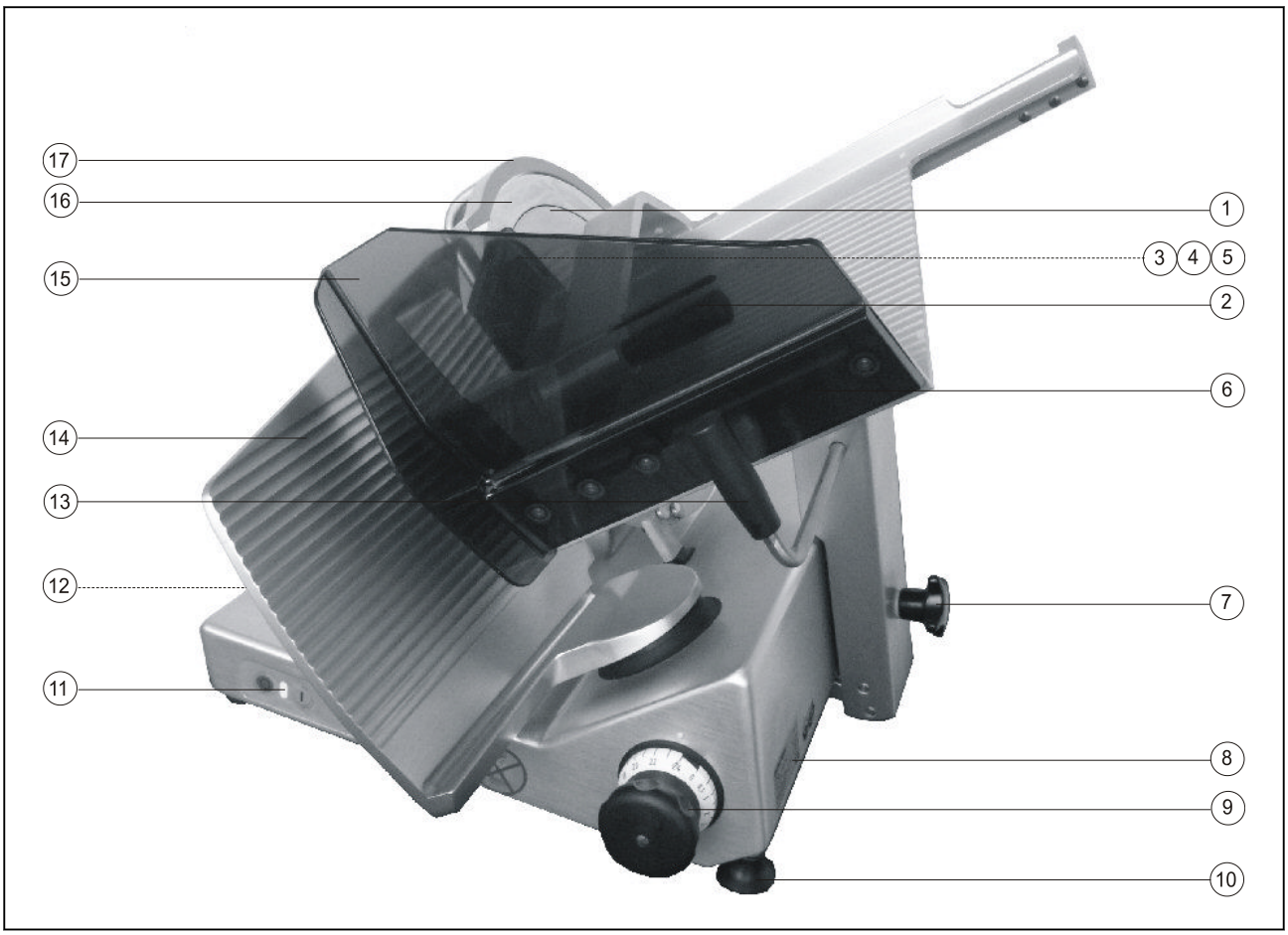


Abb. 3: GSP H, Beispiel

2

Die Maschine ist in vielen Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

① Messerabdeckung
② Handgriff für Schneidguthalter
③ Schieberschutz
④ Knebelgriff für Restehalterplatte
⑤ Restehalterplatte
⑥ Schlitten
⑦ Griff für Schlitten
⑧ Leistungsschild/UL CSA/NSF Testing
⑨ Schnittstärke-Einstellung
⑩ Gummifuß
⑪ Tasten Ein/Aus mit Signallampe
⑫ Abstreifer
⑬ Handgriff
⑭ Anschlagplatte
⑮ Rückwand
⑯ Messer
⑰ Messerschutzring

2.4 Übersicht/Bauteilebenennung GSP V

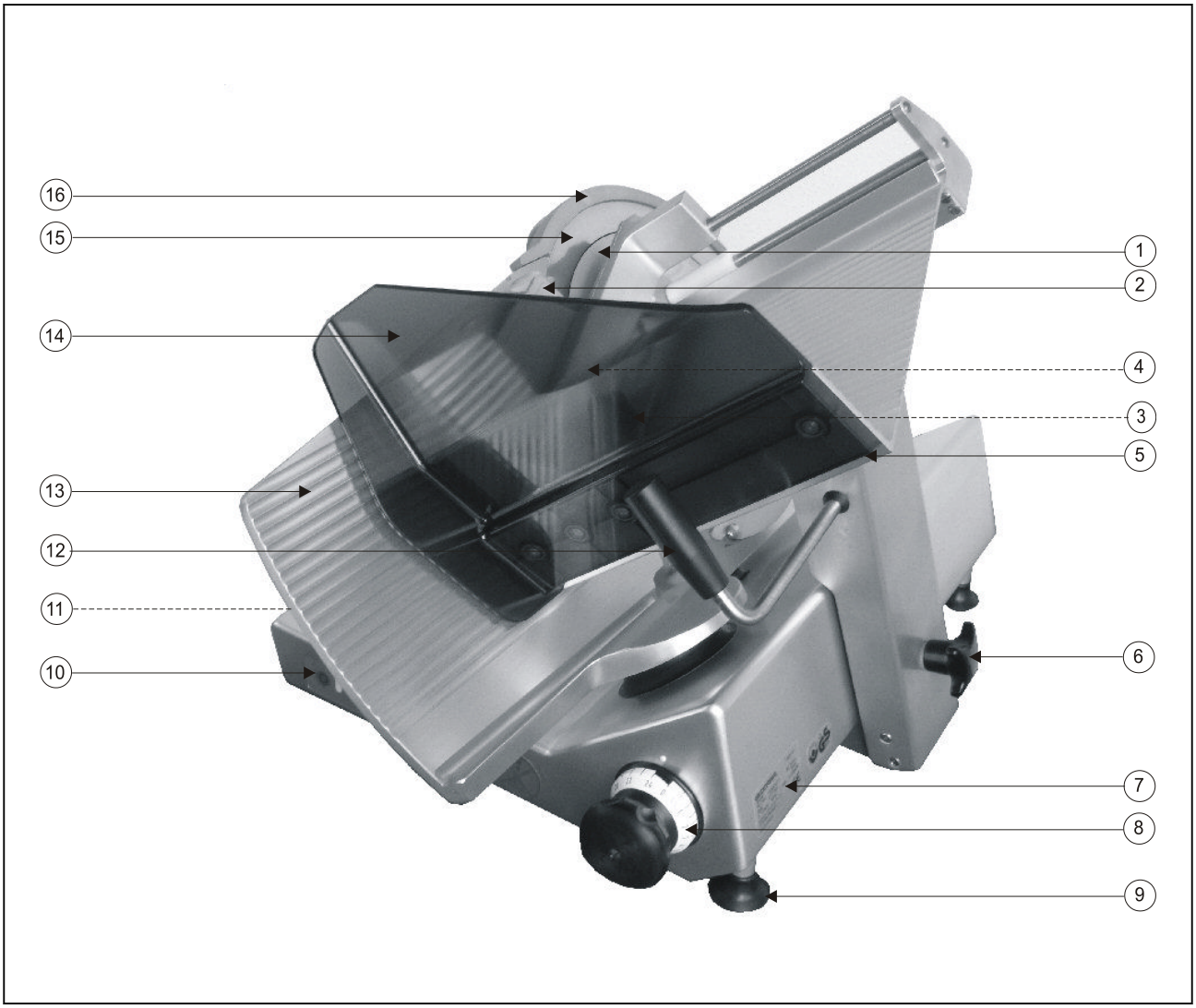


Abb. 4: GSP V, Beispiel

Die Maschine ist in Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

(1) Messerabdeckung
(2) Schieberschutz
(3) Sterngriff für Restehalterplatte
(4) Restehalterplatte
(5) Schlitten
(6) Griff für Schlitten
(7) Leistungsschild/CE Zeichen
(8) Schnittstärke-Einstellung
(9) Gummifuß
(10) Tasten Ein/Aus mit Signallampe

⑪ Abstreifer
⑫ Handgriff
⑬ Anschlagplatte
⑭ Rückwand
⑮ Messer
⑯ Messerschutzring

2.5 Zubehör

Für die Maschinen bieten wir ein umfangreiches Zubehör für unterschiedliche Einsatzgebiete.

Verwenden Sie nur Bizerba Originalersatz- und Zubehörteile, um einen sicheren und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Bei überwiegendem Schneiden von Käse wird die Verwendung des speziellen Käsemessers empfohlen.

Bezeichnung			
Longlife Messer für Wurst und Fleisch	330 mm	18° / 25°	Premium
Longlife Messer für Wurst und Fleisch	350 mm	0°	Premium
Longlife Messer Ceraclean	330 mm	18° / 25°	Premium
Spezielles Hohlkehlenmesser für Käse	330 mm	18° / 25°	
Gezahntes Messer für Brot (PTFE beschichtet)	330 mm	18° / 25°	
Messerabnahmehilfe			
Schneidgutfixierung		0° / 18° / 25°	
Leitlineal Höhe 3 cm		25°	
Leitlineal Höhe 7 cm		18° / 25°	
Tomatenzuführeinrichtung		18° / 25°	
Gemüseschacht mit Stampfer		0° / 18° / 25°	
Beistellwaage (kg/lbs)			

2.6 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Bizerba Schneidemaschine ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist. Sie darf nur von eingewiesenen Personen über 14 Jahre bedient werden.

Bei dieser Schrägschneidemaschine wird das Messer elektrisch angetrieben. Der geräuscharme und wartungsfreie Antrieb erfolgt durch einen Wechselstrom- bzw. Drehstrommotor.

Der Schlitten wird zum Schneiden an einem Handgriff vor- und zurück bewegt.

Infolge der Schlittenschräglage von Schneidgut und Halter erfolgt der Schneidgutvorschub zum Messer durch das Eigengewicht.

Zum besseren Gleitverhalten sind die Schneidgutberührungsteile mit Gleitrillen versehen.

Zugelassenes Schneidgut unter Beachtung der Abmessungen Kapitel 9.1:

– Wurstwaren aller Art
– Schinken, Speck
– Rauchfleisch mit/ohne Schwarte
– Braten, Roastbeef
– Fleisch, Rouladen
– Schnittkäse
– Brot
– Gemüse, Obst

Nicht geschnitten werden dürfen wegen Verletzungsgefahr und Beschädigungen:

– NON FOOD Artikel
– Schneidgut mit Knochen
– Gefrorenes Schneidgut

Das komplette Maschinengehäuse sowie die Anschlagplatte, die Messerabdeckung und der Schlitten bestehen aus eloxiertem Aluminium. Wahlweise kann die Oberfläche mit Ceraclean veredelt werden (GSP HC).

Die Rückwand, der Schieberschutz und die Restehalterplatte sind aus bruchsicherem und für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff.

Wahlweise gibt es den Schlitten einteilig aus eloxiertem Aluminium und mit Ceraclean veredelt (GSP HC).

Gewählt werden kann die Schlittenneigung zwischen 0° oder 18° mit niedriger Ablegehöhe und 25° mit niedriger oder hoher Ablegehöhe (GSP H, GSP HC).

Die GSP V hat eine Schlittenneigung von 25° mit hoher Ablegehöhe.

Alle in der Lebensmittelzone und im Griffbereich verwendeten Materialien, entsprechen den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene. Lagerungen im Sichtbereich sind mit im Lebensmittelbereich zulässigen Schmiermitteln geschmiert.

Die Tasten Grün = <**I**>, Rot = <**O**> sind in der Folientastatur integriert.

Sie haben eine Signallampe zur Einschaltkontrolle. Die rote Taste hat eine reduzierte Betätigungskraft, sie reagiert bereits beim Antippen.

Die Schützsteuerung mit Selbsthalteschaltung verhindert ein selbsttätiges Wiederanlaufen nach einer Spannungsunterbrechung.

Bei Schnittstärke-Einstellung unter "0" wird die Kippsperre des Schlittens entriegelt. Dadurch lässt sich der Schlitten in jeder Stellung auskippen (GSP H, GSP HC).

Der Schlitten lässt sich in Bedienerposition auskippen (GSP V).

2.7 Richtlinien

Für Maschinen, die in Europa in den Verkehr gebracht werden gelten:

Richtlinie 2006/42/EG Maschinenrichtlinie

Elektromagnetische Verträglichkeit

Richtlinie 2004/108/EG EMV-Richtlinie

2.8 Betriebsbedingungen

Maschine nicht aufstellen und nicht in Betrieb nehmen, bevor die Betriebsbedingungen erfüllt sind.

Maschine bis zur Aufstellung nur in der Originalverpackung lagern und transportieren.

Einsatzbereich

Die Bizerba Schneidemaschine ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen. Eine Aufstellung im Nassraum ist unter Berücksichtigung des Reinigungsplanes und der Schutzart IP 33 zulässig.

Temperatur und Luftfeuchtigkeit

Die zulässigen Werte finden Sie im Kapitel 9.6.

Aufstellfläche

Die Aufstellfläche muss waagerecht, eben, stabil, kipp- und rutschsicher sein. Gute Zugänglichkeit und ergonomische Gesichtspunkte sind zu berücksichtigen.

Luftkonvektion

Um eine unzulässige Erwärmung zu vermeiden, muss sich um die Maschine eine freie Luftkonvektion bilden können.

Netzspannung

Die zulässigen Werte finden Sie auf dem Kennzeichnungsschild auf der Maschine und im Kapitel 9.5.

Geschultes Personal

Nur geschultes Personal über 14 Jahren kann die volle Leistungsfähigkeit der Maschine nutzen und mögliche Gefahren vermeiden.

Wenn Sie bezüglich der praktischen Anwendung dieser Bedingungen Fragen haben, setzen Sie sich mit uns oder der zuständigen Kundendienststelle in Verbindung.

Für Fremdgeräte unseres Lieferumfangs gelten vorrangig die Vorschriften des jeweiligen Herstellers sofern sie von unseren Bedingungen abweichen.

2.9 Gewährleistung

Folgende Hinweise sind Voraussetzungen, die vor Inbetriebnahme und während des Betriebes unserer Maschinen erfüllt sein müssen, um einen sicheren und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Aufstellung und Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgt erstmals durch die zuständige Bizerba Kundendienststelle oder den Bizerba Fachberater.

Wir lehnen jegliche Haftung ab für Schäden, die entstehen können durch:

– Nichtbeachtung unserer Betriebsbedingungen und Betriebsanleitung.
– Eigenmächtige Aufstellung und fehlerhafte elektrische Installation bauseits.
– Fehlerhafte Bedienung, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch.
– Bauliche Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen.
– Verwendung von nicht Bizerba Original Ersatz- und Zubehörteilen oder fremden Betriebsmitteln.
– Natürlichen Verschleiß und Abnutzung.

Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr und hat auftretende Schäden selbst zu verantworten.

Verwenden Sie deshalb nur Bizerba Original Ersatz- und Zubehörteile.

Das Aufsichts- und Bedienpersonal muss sich mit den Anweisungen dieser Betriebsanleitung gründlich vertraut machen.

Nur geschultes Personal über 14 Jahre darf mit dieser Maschine arbeiten. Nachschulungen müssen bei Bedarf wiederholt werden.

2.10 Entsorgung der Maschine / Umweltschutz

Um zu gewährleisten, dass die Maschine umweltverträglich recycelt wird, geben Sie als Endverbraucher die Maschine, nach Ablauf des bestimmungsgemäßen Gebrauchs, an den Hersteller oder dessen Händler zurück.

Die Firma Bizerba und deren Händler sind selbstverständlich zur unentgeltlichen Rücknahme dieser nicht mehr betriebenen Altmaschine bereit.

Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren zuständigen Fachberater.

Die Anwendbarkeit dieser Entsorgungsbestimmungen richtet sich in jedem Land nach den jeweiligen gesetzlichen Regelungen.

3 Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise müssen bei der Aufstellung, Bedienung, Reinigung und während der Wartung beachtet werden.

3.1 Allgemeingültige Sicherheitshinweise

GEFAHR

Schadhaftes Netzkabel oder defekte Schutzeinrichtungen!

Lebensgefahr durch elektrische Spannung. Akute Verletzungsgefahr für Bedienpersonal.

- Beschädigte Zuleitungen sofort durch neues Kabel von einem Elektro-Fachbetrieb oder Bizerba-Service installieren lassen.
- Schutzeinrichtungen täglich vor Inbetriebnahme auf Funktion prüfen.
- Schutzeinrichtungen dürfen nicht abgenommen, abgeändert oder umgangen werden.

GEFAHR

Öffnen des elektrischen Einbauraumes!

Lebensgefahr durch elektrische Spannung.

- Öffnen des elektrischen Einbauraumes nur durch Bizerba Service.
- Vor dem Öffnen Netzstecker ziehen.

WARNUNG

Falsche Netzspannung!

Zerstörung elektrischer Komponenten, Brandgefahr.

- Schließen Sie die Maschine **nicht** an das Stromnetz, wenn die Netzdaten mit den Anschlusswerten der Maschine **nicht** übereinstimmen.
  Netzdaten müssen identisch sein.
- Verständigen Sie den Bizerba Kundendienst.

WARNUNG

Unbefugte Personen!

Schwere Verletzungen, gesundheitliche Schäden, schwere Sachschäden.

- Nur geschultes Personal über 14 Jahren darf die Maschine bedienen, reinigen, warten.
- Unbefugte Personen, insbesondere Kinder, dürfen sich nicht im Arbeitsbereich der Maschine aufhalten.

Aus Sicherheitsgründen Maschine bei wiederkehrenden Störungen, auftretenden Schäden irgendwelcher Art sowie bei Verdacht auf Verletzungsgefahren sofort außer Betrieb setzen.

Informieren Sie auf jeden Fall die nächste Kundendienststelle.

3.2 Sicherheitshinweise beim Transport, Aufstellen

Beim Transport der Maschine Schuhe mit Stahlkappen tragen, sowie geeignete Hebeeinrichtung verwenden.

Zur Bewegung der Maschine werden mindestens 2 Personen benötigt. Maschinengewicht ist größer 25 kg.

3.3 Sicherheitshinweise beim Bedienen, Schneiden

Nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Dokumentation schneiden, siehe Kapitel Bestimmungsgemäße Verwendung.

WARNUNG

Umlaufendes Messer!

Schnittverletzungen.

- Nicht ablenken lassen, nur auf die Tätigkeit konzentrieren und Zeitdruck vermeiden.
- Der Schlitten darf zum Schneiden nur am Handgriff bewegt werden.
- Nicht unter der Restehalterplatte durchgreifen.
- Während des Betriebes nicht in die Bewegungsbahn des Schlittens greifen.
- Reststücke **niemals** mit der Hand dem Messer zuführen.

VORSICHT

Spitzen am Schneidguthalter!

Verletzungsgefahr.

- Schneidguthalter nur am Handgriff betätigen.

3.4 Sicherheitshinweise beim Schleifen, Reinigen

WARNUNG **Ungeschütztes Messer!**

Bei Berührungen mit der scharfen Klinge des Messers kann es zu schweren Schnittverletzungen kommen.

– Schnittfeste Handschuhe während des Reinigens und Schleifens und Schuhe mit Stahlkappen während des Messerwechsels tragen.
– Messerflächen nicht bei laufender Maschine reinigen.

VORSICHT **Spritzwasser!**

Eindringendes Wasser beschädigt elektrische Bauteile.

– Keinen Wasserschlauch zur Reinigung verwenden.
– Nur feuchtes, nicht nasses Reinigungstuch verwenden.

WARNUNG **Fehlende Bauteile!**

Nur wenn alle Bauteile der Maschine montiert sind, kann der Bediener vor Verletzungen und die Maschine vor Sachschäden bewahrt werden.

– Maschine vor Wiederinbetriebnahme auf ihre Vollständigkeit überprüfen.
– Bauteile auf ihren festen und richtigen Sitz überprüfen.
– Nur Bizerba Originalersatz- und Zubehörteile verwenden.

Restrisiken, die nicht durch technische Maßnahmen ausgeschlossen werden können:

– Stolper-/Rutschgefahr durch nichtaufgeräumten Arbeitsplatz.
– Verletzungsgefahr durch Nichttragen der erforderlichen persönlichen Schutzausrüstung.

3.5 Schutz- und Sicherheitseinrichtungen

– Messerschutzring, feststehend, nicht abnehmbar
– Messerabdeckung geschlossen, feststehend, abnehmbar
– Anschlagplatte, Schlittenhub abdeckend
– Rückwand, nicht abnehmbar
– Labiles Gleichgewicht des Schneidguthalters in oberer Stellung
– Schutzschaltung bei Spannungsunterbrechung
– Schleifapparat mit Schutzabdeckung des offenen Messerbereichs

Maschinen mit Schlittenneigung 0° und 18°

– Zwangsführung des Schneidguthalters im Schneidebereich < 60 mm.

3.6 Hinweisschilder auf der Maschine

Warnschild auf elektrischem Einbauraum: **Blitzpfeil**

Abb. 5: Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung

Warnschild: **Nicht abspritzen**

Abb. 6: Warnung vor Spritzwasser

Hinweisschild: **Benutzung und Wartung nur nach der Bedienungsanleitung**

4 Installation

4.1 Transport und Lagerung

Beim Transport der Maschine Schuhe mit Stahlkappen tragen, sowie geeignete Hebeeinrichtung verwenden.

Zur Bewegung der Maschine werden mindestens 2 Personen benötigt. Maschinengewicht ist größer 25 kg.

Transport und Lagerung der Maschine entsprechend den abgebildeten Symbolen auf der Verpackung.

4.2 Aufstellung und Montage

Aufstellung, Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgen erstmals durch die zuständige Bizerba Kundendienststelle oder den Bizerba Fachberater.

Die Maschine nur an den Hebeschlaufen aus der Verpackung heben. Die Zeichnung "Maschine ein-/auspacken" liegt der Verpackung bei.

VORSICHT **Quetschgefahr!**

Schlitten kann sich infolge seines Eigengewichts bewegen.

Die Hebeschlaufen sind ausschließlich zur Handhabung der Maschine bis zum Auspacken bestimmt. Sie dürfen nicht als Lastaufnahmemittel eingesetzt werden.

4.2.1 Bedingungen an den Aufstellort

Die Aufstellfläche muss sein:

– ausreichend groß, Platzbedarf siehe Kapitel 9.1 bis 9.4
– waagerecht und eben,
– rutsch- und kippsicher,
– stabil und standfest, Maschinengewicht siehe Kapitel 9.1 bis 9.4

Die empfohlene Arbeitstischhöhe beträgt ca. 800 mm.

4

4.2.2 Elektrischer Anschluss

Abb. 7: Leistungsschild GSP H, Beispiel

Abb. 8: Leistungsschild GSP H, Beispiel

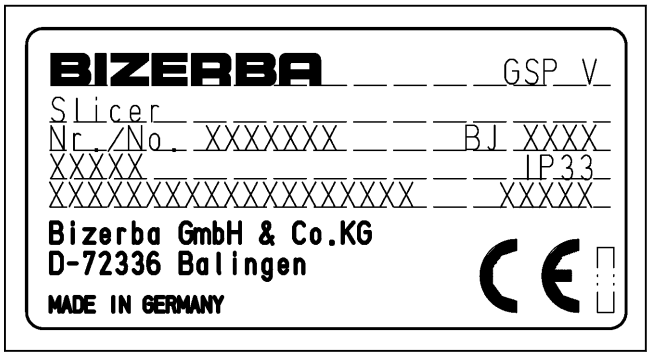


Abb. 9: Leistungsschild GSP V, Beispiel

Überprüfung vor Netzanschluss

Bevor Sie die Maschine anschließen, überprüfen Sie die Netzdaten auf dem Leistungsschild mit den Netzdaten vom Netzanschluss.

WARNUNG **Falsche Netzspannung!**

Zerstörung elektrischer Komponenten, Brandgefahr.

– Schließen Sie die Maschine nicht an das Stromnetz, wenn die Netzdaten mit den Anschlusswerten der Maschine nicht übereinstimmen.
Netzdaten müssen identisch sein.
– Verständigen Sie den Bizerba- Kundendienst.

Installation der bauseitigen Netzversorgung
Die Installation der Netzversorgung zum Anschluss unserer Maschinen muss nach den länderspezifischen Vorschriften und den daraus abgeleiteten Bestimmungen erfolgen. Hierzu gehören im wesentlichen die Empfehlungen mindestens einer der folgenden Kommissionen:

– Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC)
– Europäisches Komitee für Elektrotechnische Normung (CENELEC)

Die Maschine ist nach Schutzklasse I gebaut und muss an den Schutzleiter angeschlossen werden.

Entstörmaßnahmen:
Bei stark verseuchtem Netz (z. B. bei Einsatz von Thyristorgesteuerten Anlagen) müssen bauseits Entstörmaßnahmen getroffen werden, z. B.:

– Separate Netzzuleitung zu den Bizerba Maschinen vorsehen.
– In Problemfällen kapazitiv entkoppelten Trenntransformator oder andere Entstörgeräte in die Netzleitungen vor die Bizerba Maschinen einbauen.

4.2.3 Tomatenzuführeinrichtung anbauen

Bei diesen Maschinen lassen sich auf einfache Art die Tomatenlineale und die Tomatenzuführung anbauen.

- ➪ Schnittstärke unter "0" stellen.
- ➪ Maschine ausschalten.
- ➪ Schlitten zum Bediener ziehen.
- ➪ Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken.
- ➪ Die beiden Tomatenlineale auf die Führungsachse schieben.

  Sie müssen so angebracht sein, dass der Spezial Restehalter mit der Aussparung zwischen das vordere Lineal passt.
- ➪ Restehalterplatte abnehmen siehe Kapitel 8.2.
- ➪ Spezial Restehalter für Tomaten in den Schieberschutz einsetzen, dabei auf die Fixierungen achten.
- ➪ Mit Griff festschrauben.

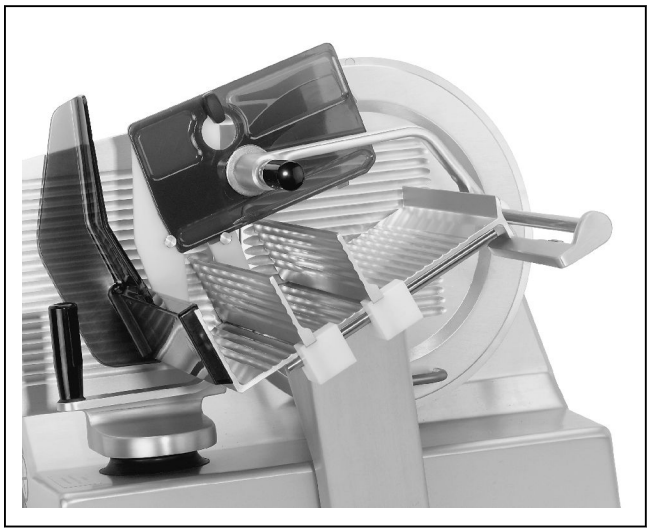


Abb. 10: Tomatenlineale aufsetzen

4.2.4 Gemüseschacht anbauen

Bei diesen Maschinen lässt sich auf einfache Art der Gemüseschacht (Zubehör) anbauen.

- ➪ Schnittstärke unter "0" stellen.
- ➪ Maschine ausschalten.
- ➪ Schlitten zum Bediener ziehen.
- ➪ Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken.
- ➪ Gemüseschacht auf den Schlitten legen, an der Schlittenrückwand anlegen, mit dem Stift auf dem Schlitten in der Gleitrille fixieren (siehe Pfeil) und mit dem Sterngriff den Gemüseschacht an dem Schlitten befestigen.

Abb. 11: Gemüseschacht mit Stampfer

4.2.5 Probebetrieb durchführen

Bei Drehstromausführung die Drehrichtung prüfen.

➪ Maschine einschalten siehe Kapitel 4.3. 1.
Signallampe leuchtet.
(Einschaltkontrolle)
Messer muss in Pfeilrichtung drehen.

➪ Maschine ausschalten.

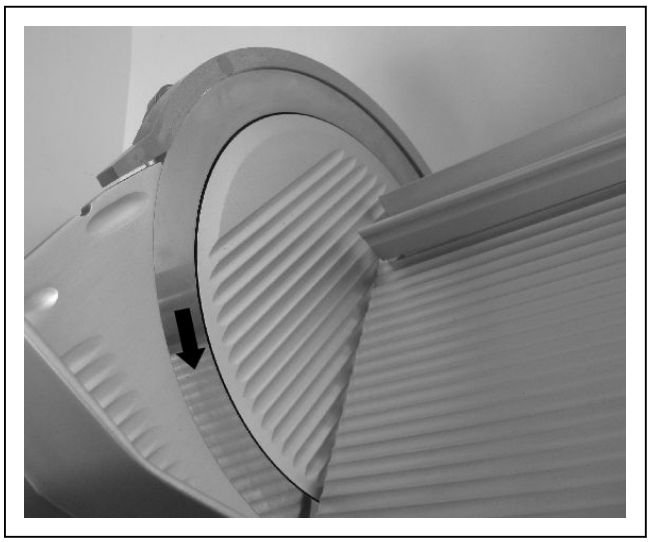


Abb. 12: Drehrichtung

Bei falscher Drehrichtung:

➪ Umpolung des Phasenwenders am Drehstromstecker der Maschine.

4.3 Inbetriebnahme

Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgen erstmals durch die zuständige Bizerba Kundendienststelle oder den Bizerba Fachberater.

4.3.1 Maschine einschalten

Voraussetzung bei einigen Optionen:

Die Schnittstärke am Drehknopf muss kleiner gleich "0" betragen.

➪ <**I**> (grün) drücken.
Lampe (weiß) leuchtet.
Messermotor dreht sich.

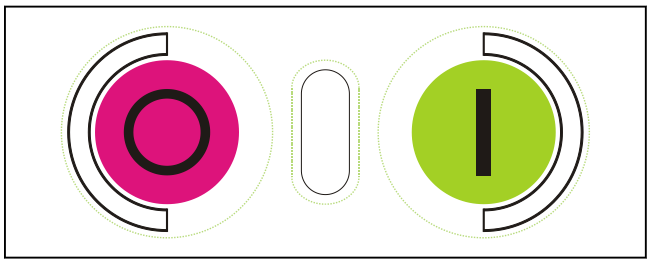


Abb. 13: Ein-/ Aus-Tasten, GSP H

4.3.2 Maschine ausschalten

➪ <**O**> (rot) drücken. (reduzierte Betätigungskraft)

oder

➪ Bei einigen Optionen: die Schnittstärke am Drehknopf kleiner gleich "0" stellen während der Messermotor läuft.

Maschine ist ausgeschalten.

4.4 Außerbetriebnahme

Wenn Sie die Maschine für längere Zeit außer Betrieb nehmen wollen:

➪ Maschine ausschalten.

➪ Netzstecker ziehen.

➪ Maschine gemäß Reinigungsanleitung reinigen.

5 Maschinen- und Bedienelemente

5.1 Folientastatur

Abb. 14: Folientastatur

① <**I**> (grün) Messermotor ein

② Lampe (weiß) Anzeige für Messermotor ein/aus

③ <**O**> (rot) Messermotor aus (reduzierte Betätigungskraft)

5.2 Schnittstärke-Einstellung

Die Einstellung erfolgt am Drehknopf. Der stufenlose Einstellbereich reicht bis 24 mm.

Großer Feineinstellungsbereich zwischen 0 bis 3 mm.

Bei Schnittstärkeeinstellung unter "0" wird die Kippsperre entriegelt (schwarze Markierung). Der Schlitten lässt sich nur in dieser Stellung auskippen. (z.B. zum Reinigen).

Abb. 15: Schnittstärke-Einstellung

5.3 Schneidguthalter

Maschinen mit Schlittenneigung 0° und 18°

Zum Schneidgut einlegen kann der Schneidguthalter bis ins labile Gleichgewicht hochgeschwenkt werden.

Zum Schneiden wird der Schneidguthalter auf bzw. hinter das Schneidgut gesetzt. Das Schneidgut wird durch das Eigengewicht dem Messer zugeführt.

Abb. 16: GSP H, Beispiel

Maschinen mit Schlittenneigung 25°

Zum Schneiden wird der Schneidguthalter auf bzw. hinter das Schneidgut gesetzt. Das Schneidgut wird durch das Eigengewicht dem Messer zugeführt.

Bei extrem langem Schneidgut ist der Einsatz des Schneidguthalters nicht mehr sinnvoll. Er wird dann am Handgriff bis zum Anschlag nach rechts gezogen und unter den Schlitten geschwenkt. Gilt nicht für alle Schlittenvarianten.

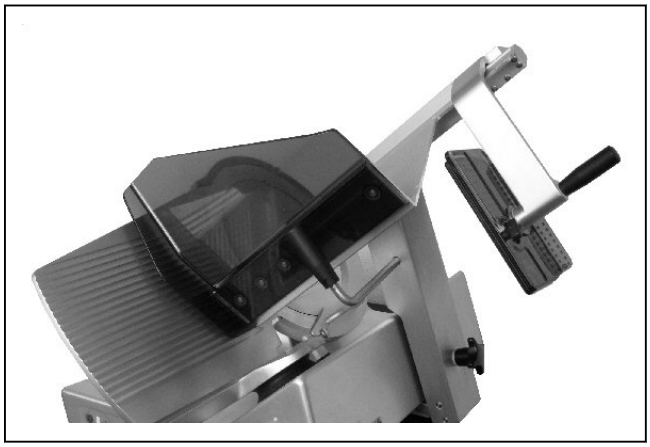


Abb. 17: GSP H, Beispiel

Zum Schneiden wird der Schneidguthalter auf bzw. hinter das Schneidgut gesetzt. Das Schneidgut wird durch das Eigengewicht dem Messer zugeführt.

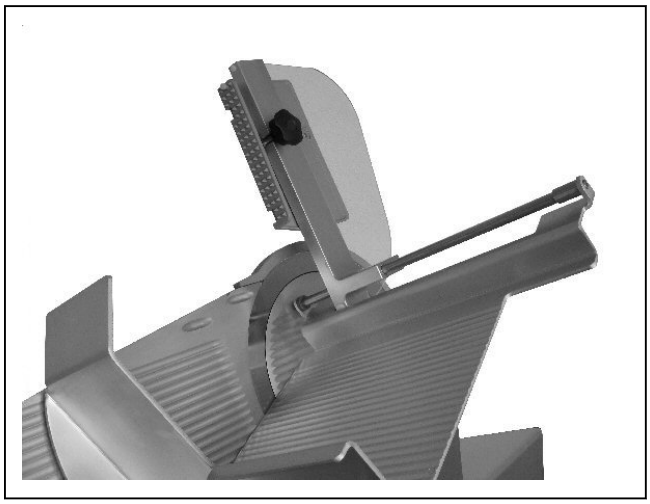


Abb. 18: GSP V, Beispiel

Bei extrem langem Schneidgut ist der Einsatz des Schneidguthalters nicht mehr sinnvoll. Er wird dann am Handgriff bis zum Anschlag nach rechts gezogen und unter den Schlitten geschwenkt. Gilt nicht für alle Schlittenvarianten.

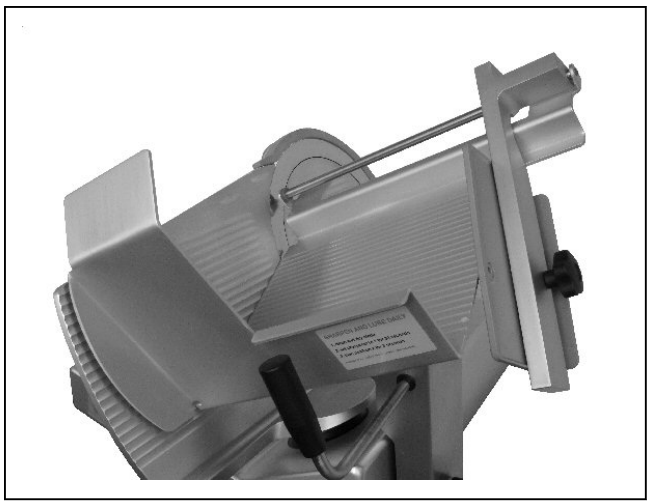


Abb. 19: GSP V, Beispiel

5.4 Schneidgutfixierung / Leitlineal

Die Schneidgutfixierung oder das Leitlineal verhindern ein Ausweichen bzw. Umkippen des Schneidguts während des Schneidvorganges.

Das Leitlineal wird selbsthemmend auf einer Achse geführt und ist über die ganze Schlittenbreite verschiebbar. Dadurch lässt es sich an jede Schneidgutabmessung anlegen.

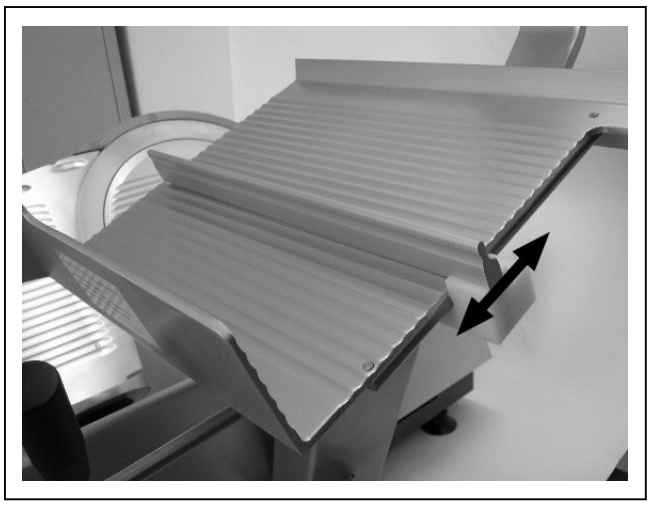


Abb. 20: Leitlineal

Die Schneidgutfixierung wird selbsthemmend auf einer Achse geführt und ist über die ganze Schlittenbreite verschiebbar. Dadurch lässt sie sich an jede Schneidgutabmessung anlegen.

Abb. 21: Schneidgutfixierung

5.5 Tomatenzuführeinichtung

Die Tomatenzuführeinrichtung ermöglicht das zweifache Schneiden von Tomaten oder ähnlichem Gemüse. Sie verhindert ein Ausweichen bzw. Umkippen des Schneidguts während des Schneidevorganges.

Die Tomatenlineale werden selbsthemmend auf einer Achse geführt und sind über die ganze Schlittenbreite verschiebbar.

Der Schneidguthalter wird zum Schneiden hinter das Schneidgut auf den Schlitten aufgesetzt.

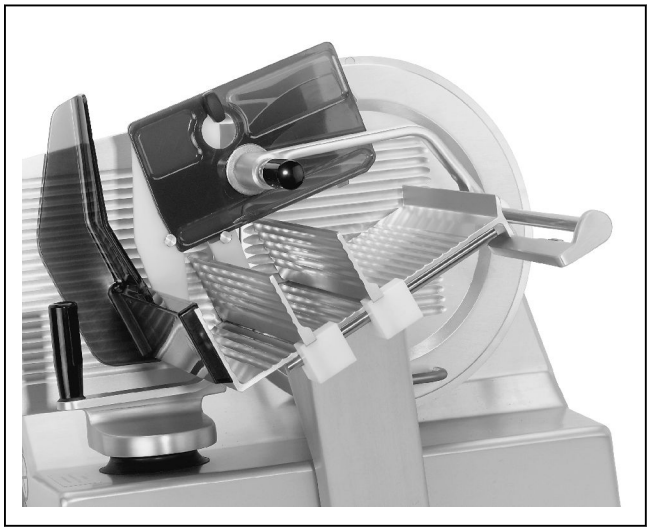


Abb. 22: Tomatenzuführeinrichtung

5.6 Gemüseschacht

Der Gemüseschacht mit Stampfer ist speziell für Gemüse aller Art zu verwenden.

Das Schneidgut wird durch das Eigengewicht und das Gewicht des Stampfers dem Messer zugeführt.

Abb. 23: Gemüseschacht

5.7 Hebeeinrichtung

Die Hebeeinrichtung ermöglicht einfaches Reinigen unter der Maschine.

Der Kraftaufwand zum Heben und Senken der Maschine beträgt ca. 6 kg.

VORSICHT **Beim Absenken!**

Quetschgefahr.

– Kraftaufwand berücksichtigen.

➪ Schlitten vom Bediener weg, bis zum Anschlag schieben.

➪ Maschine vorne am Drehknopf leicht anheben und am Handgriff die Hebeeinrichtung bis zum Anschlag nach hinten drücken.

Die Aufstellfläche unter der Maschine ist jetzt leicht zu reinigen.

➪ Die Maschine am Drehknopf halten und die Hebeeinrichtung in die Ausgangsstellung zurückziehen.

Abb. 24: Hebeeinrichtung

6 Bedienen

Schneiden Sie nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Betriebsanleitung Kapitel 2.6.

6.1 Langes Schneidgut schneiden

GEFAHR **Umlaufendes Messer!**

Schnittverletzungen.

- Nicht ablenken lassen, nur auf die Tätigkeit konzentrieren und Zeitdruck vermeiden.
- Der Schlitten darf zum Schneiden nur am Handgriff bewegt werden.
- Nicht unter der Restehalterplatte durchgreifen.
- Während des Betriebes nicht in die Bewegungsbahn des Schlittens greifen.

VORSICHT **Spitzen am Schneidguthalter!**

Verletzungsgefahr.

- Schneidguthalter nur am Handgriff betätigen.

➪ Schlitten zum Bediener ziehen.

➪ Schneidguthalter am Handgriff nach außen ziehen und hochschwenken.

Abb. 25: Maschine vorbereiten

6

- Schneidgut an der Schlittenrückwand anlegen und zur Anschlagplatte gleiten lassen.
- Schneidgutfixierung bzw. Leitlineal, wenn vorhanden am Schneidgut anlegen.
- Schneidguthalter einschwenken, auf das Schneidgut setzen.
- Maschine einschalten siehe Kapitel 4.3. 1.
- Schnittstärke am Drehknopf einstellen.

Abb. 26: Schneidgut einlegen

- Den Schlitten am Handgriff gleichmäßig vorschieben und zurückziehen.

  Die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder können von Hand direkt abgenommen werden.
- Schneidguthalter gegebenenfalls nachsetzen.
- Nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen.
- Maschine ausschalten.

Abb. 27: Schneidgut schneiden

Wird der Schneidguthalter unter den Schlitten geschwenkt d.h. er wird zum Schneiden nicht eingesetzt, ist wegen Verletzungsgefahr erhöhte Aufmerksamkeit erforderlich.

6.2 Reststücke schneiden

GEFAHR **Umlaufendes Messer!**

Schnittverletzungen.

- Nicht ablenken lassen, nur auf die Tätigkeit konzentrieren und Zeitdruck vermeiden.
- Der Schlitten darf zum Schneiden nur am Handgriff bewegt werden.
- Während des Betriebes nicht in die Bewegungsbahn des Schlittens greifen.
- Reststücke **niemals** mit der Hand dem Messer zuführen.

VORSICHT **Spitzen am Schneidguthalter!**

Verletzungsgefahr.

- Schneidguthalter nur am Handgriff betätigen.

Die Schneidguthalteeinrichtung ist im Bereich < 60 mm Abstand zum Messer zwangsgeführt und lässt sich nicht hochschwenken.

Sobald Reststücke zwischen Anschlagplatte und Restehalter passen, grundsätzlich wie folgt beschrieben vorgehen:

➪ Schlitten zum Bediener ziehen.

➪ Schneidguthalter am Handgriff nach außen ziehen und hochschwenken.

Abb. 28: Maschine vorbereiten

- ➪ Bei abgebundenen Reststücken das abgebundene Ende von Hand abschneiden.
- ➪ Reststück an der Schlittenrückwand so einlegen, dass die ursprüngliche Schnittfläche zur Restehalterplatte zeigt.
- ➪ Schneidgutfixierung, wenn vorhanden am Schneidgut anlegen.
- ➪ Schneidguthalter am Handgriff einschwenken und hinter das Schneidgut setzen.
- ➪ Maschine einschalten siehe Kapitel 4.3. 1.
- ➪ Schnittstärke am Drehknopf einstellen.
- ➪ Den Schlitten am Handgriff gleichmäßig vorschieben und zurückziehen.

  Die geschnittenen Scheiben fallen auf die Ablagefläche oder können von Hand direkt abgenommen werden.
- ➪ Nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen.
- ➪ Maschine ausschalten.

Abb. 29: Schneidgut einlegen

Abb. 30: Schneidgut schneiden

6.3 Mit Tomatenzuführeinrichtung schneiden

Voraussetzung:

Die Tomatenzuführeinrichtung ist gemäß Kapitel 4.2.3 angebaut.

- ➪ Schneidgut auf den Schlitten an der Anschlagplatte anlegen und zwischen die beiden Tomatenlineale einlegen.
- ➪ Die beiden Schieber mit Tomatenlineal am Schneidgut fixieren.
- ➪ Schneidguthalter am Handgriff einschwenken und hinter das Schneidgut setzen.
- ➪ Maschine einschalten.
- ➪ Schnittstärke am Drehknopf einstellen.
- ➪ Den Schlitten am Handgriff gleichmäßig vorschieben und zurückziehen.

  Das geschnittene Schneidgut fällt auf die Ablagefläche oder kann von Hand direkt abgenommen werden.
- ➪ Nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen.
- ➪ Maschine ausschalten.

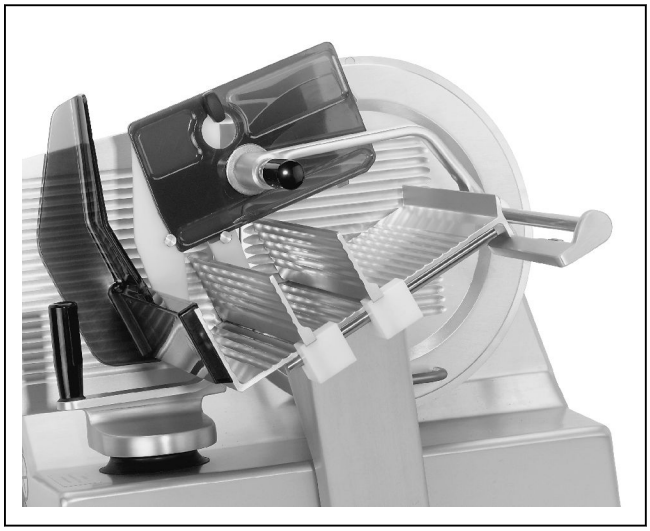


Abb. 31: Tomatenzuführeinrichtung

6.4 Mit Gemüseschacht schneiden

Voraussetzung:

Der Gemüseschacht ist gemäß Kapitel 4.2.4 angebaut.

- ➪ Schneidgut in den Gemüseschacht einlegen.
- ➪ Stampfer in den Gemüseschacht hinter das Schneidgut gleiten lassen.
- ➪ Schneidguthalter am Handgriff einschwenken und auf den Gemüseschacht auflegen.
- ➪ Maschine einschalten.
- ➪ Schnittstärke am Drehknopf einstellen.
- ➪ Den Schlitten am Handgriff gleichmäßig vorschieben und zurückziehen.

  Das Schneidgut wird durch das Eigengewicht und das Gewicht des Stampfers dem Messer zugeführt.
  Das geschnittene Schneidgut fällt auf die Ablagefläche oder kann von Hand direkt abgenommen werden.
- ➪ Nach Beendigung des Schneidevorganges Schnittstärke auf "0" stellen.
- ➪ Maschine ausschalten.

Abb. 32: Gemüseschacht

6.5 Optionen

Die Optionen sind bei der Bestellung der Maschine zu wählen.

Später sind sie nur durch den Bizerba Kundendienst einstellbar.

Option Einschalten Null

Die Maschine lässt sich nur einschalten, wenn die Schnittstärke am Drehknopf kleiner gleich "0" beträgt.

Danach ist die gewünschte Schnittstärke einzustellen.

Option Ausschalten Null

Die Maschine schaltet aus, sobald die Schnittstärke am Drehknopf kleiner gleich "0" gestellt wird während der Messermotor läuft.

Option Automatische Abschaltung

Wenn der Messermotor n Sekunden lang läuft, ohne dass die Maschine in dieser Zeit benutzt wird, wird sie als Sicherheits- und Energiesparmaßnahme ausgeschalten.

7 Störung beheben

7.1 Vorgehensweise

- ⇨ Maschine bei untypischen Geräuschen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort ausschalten.
- ⇨ Den zuständigen Kundendienst rufen, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.
- ⇨ Bitte folgende Angaben an Ihren Bizerba Kundendienst durchgeben:
  - Maschinen-Typ (siehe Leistungsschild),
  - Maschinen-Nummer (siehe Leistungsschild),
  - Fehlerbeschreibung.

Dies erleichtert die Vorbereitung des Kundendiensteinsatzes.

7

8 Pflege

8.1 Vorbereitung zur Reinigung

Eine gründliche Reinigung ist durchzuführen:
- Vor Inbetriebnahme,
- je nach Verwendung und Gebrauch,
- bei starker Verschmutzung bis zu mehrmals täglich,
- nach dem Schleifen,
- sowie nach längeren Stillstandszeiten.

WARNUNG **Ungeschütztes Messer!**

Bei Berührungen mit der scharfen Klinge des Messers kann es zu schweren Schnittverletzungen kommen.
- Schnittfeste Handschuhe während des Reinigens tragen.
- Messerflächen nicht bei laufender Maschine reinigen!

- ➪ Maschine ausschalten.
- ➪ Netzstecker ziehen.
- ➪ Schnittstärke unter "0" (schwarze Markierung) stellen.

Abb. 33: Schnittstärke unter "0"

8.2 Bauteile abnehmen

Teile zur Vermeidung von mechanischen Beschädigungen nicht aufeinander legen.

Bauteile wie folgt abnehmen:

GSP H, GSP HC:

- Sterngriffschraube am Schlittenfuß herausdrehen.
- Schlitten in Pfeilrichtung auskippen.

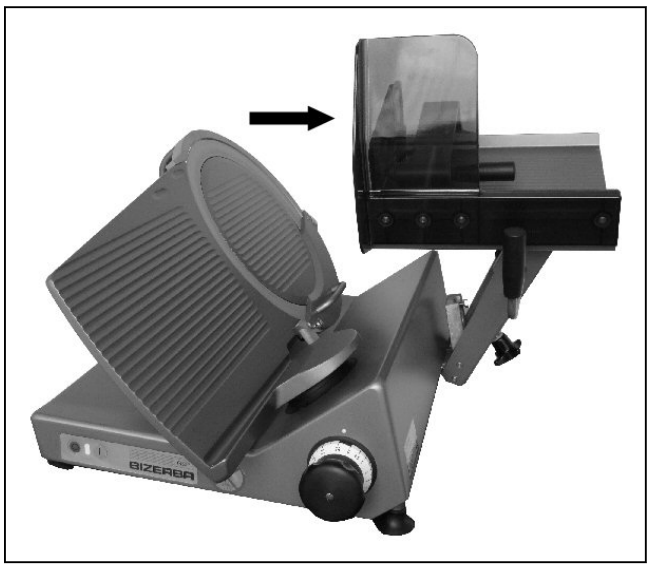


Abb. 34: Schlitten auskippen

GSP V:

- Schlitten bis an den Anschlag zum Bediener ziehen.
- Griff am Schlittenfuß herausdrehen.
- Schlitten in Pfeilrichtung auskippen.

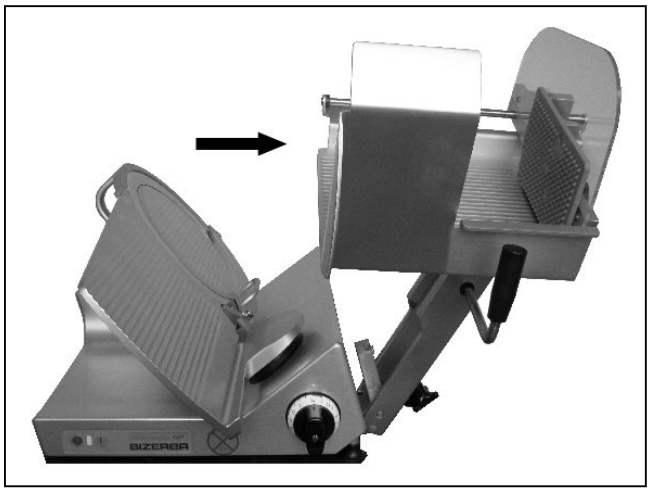


Abb. 35: Schlitten auskippen

- ⇨ Schneidguthalter am Handgriff vom Messer wegziehen und hochschwenken.
- ⇨ Knebel- bzw. Sterngriff lösen.
- ⇨ Restehalterplatte vom Schieberschutz abnehmen.

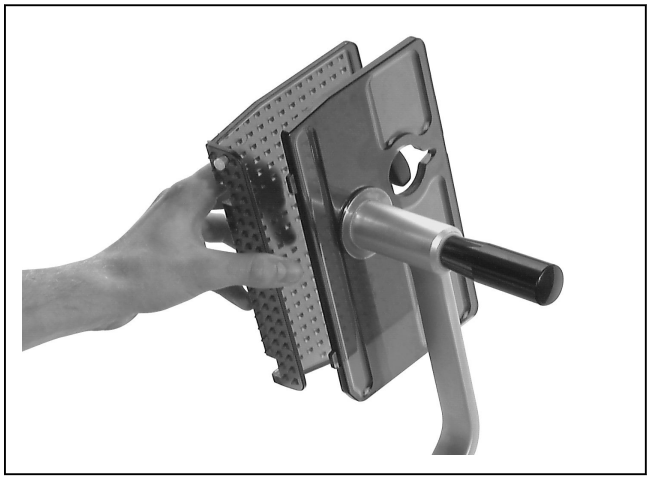


Abb. 36: Restehalterplatte, Beispiel

- ⇨ Schneidgutfixierung bis zum Anschlag zum Bediener ziehen und nach rechts von der Führungsachse abnehmen.

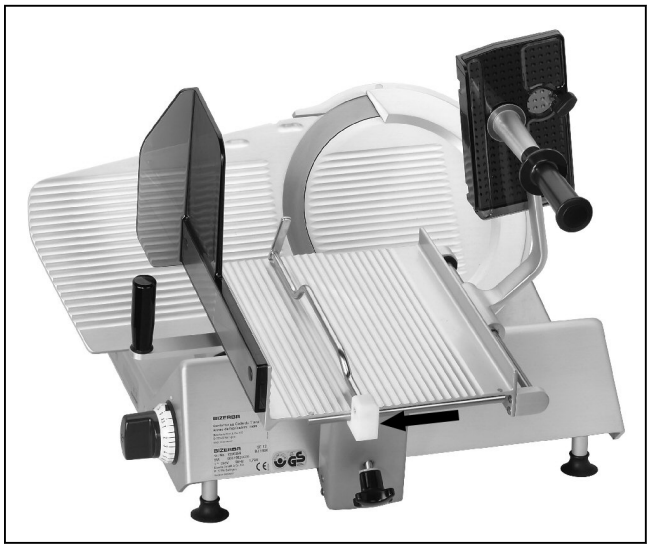


Abb. 37: Schneidgutfixierung

- ⇨ Stampfer aus dem Gemüseschacht nehmen.
- ⇨ Sterngriffschraube lösen und den Gemüseschacht vom Schlitten nach oben abheben.

Abb. 38: Gemüseschacht

8

➪ Die Tomatenlineale nacheinander bis zum Anschlag zum Bediener ziehen und nach rechts von der Führungsachse abnehmen.

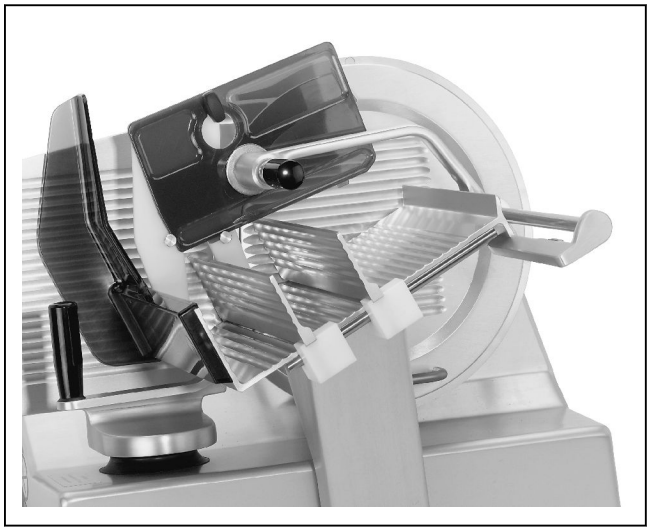


Abb. 39: Tomatenlineale

➪ Die Messerabdeckung mit der rechten Hand am Bügelgriff fassen.

➪ Mit der linken Hand die Arretierung hinter dem Messerschutzring lösen und die Messerabdeckung abnehmen.

Abb. 40: Messerabdeckung

➪ Den Abstreifer vom Messer nach unten wegschwenken.

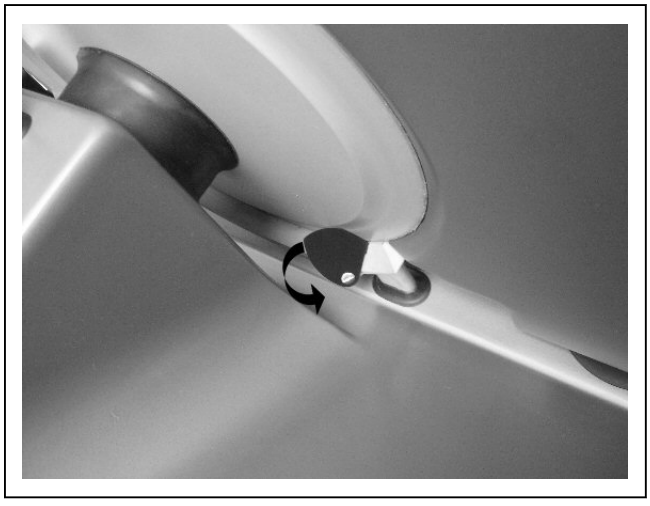


Abb. 41: Abstreifer

Die Maschine ist zum Reinigen vorbereitet.

8.3 Reinigen

Maschine nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.

Keine abrasiven Reinigungsgeräte verwenden, sie beschädigen die teflonbeschichteten Teile der Maschine!

- Abgenommene Teile in warmen Wasser mit mildem Reinigungsmittel spülen. An der Luft trocknen lassen.

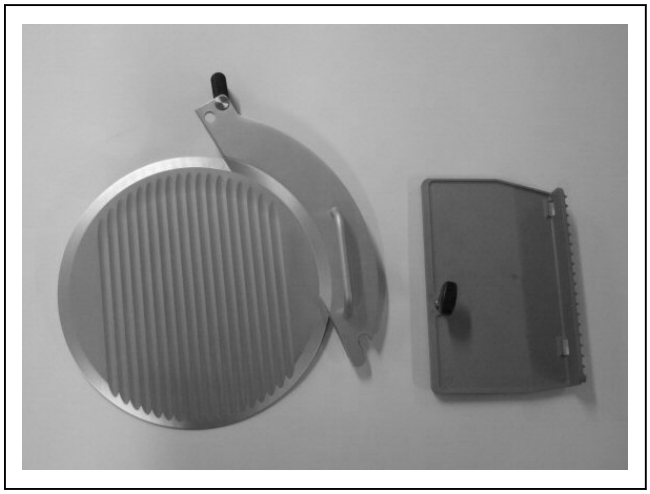


Abb. 42: Messerschutzring und Restehalterplatte

- Nasses Einweg-Reinigungstuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen wischen.
- Messerrückseite ebenso reinigen.
- Anschließend diesen Vorgang mit trockenem Einweg-Reinigungstuch wiederholen.

Abb. 43: Messerreinigung

➪ Feuchtes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln.

Abb. 44: Messerschutzring

8

➪ Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung durchdrehen, dabei Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken.

Abb. 45: Messerschutzring

➪ Reinigen, Spülen und Desinfizieren aller Oberflächen gemäß Reinigungsplan.

Abb. 46: Feststehende Maschinenteile

➪ Die Rückwand vom Messer weg abwischen. Niemals ins Messer wischen.

Abb. 47: Rückwand

➪ Den Schlitten abwischen. Oberflächen an der Luft trocknen lassen.

Abb. 48: Schlitten

8.4 Reinigungsplan Schneidemaschinen

Arbeitsschritte	Reinigungsmittel	Verfahren	Reinigungsgeräte	Hinweise
Vorbereitende Maßnahmen		Schnittstärke schließen, Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen		
Demontage der abnehmbaren Teile		gemäß Betriebsanleitung		
Grobreinigung		Entfernen der Produktreste manuell	Kunststoffschaber, Kunststoffspachtel, Bürste (nicht für Teflon-Messer)	Beginn direkt nach Produktionsende, erforderlichenfalls auch bei den abgenommenen Teilen
Reinigung	2% P3-steril Einwirkzeit ca. 15 Min.	nach gründlichem Vorspülen mit Wasser (max. 50°C je nach Fetterweichungspunkt)	manuell, Bürste (nicht für Teflon-Messer), Wanne, Einweg-Reinigungstuch	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile
			Handsprühgerät	* siehe Anmerkung
			Spülmaschine	abgenommene Teile

Arbeitsschritte	Reinigungsmittel	Verfahren	Reinigungsgeräte	Hinweise
Desinfizieren Zusatzmaßnahme	0,5 - 2% P3-alcodes im Konzentrat anwenden Einwirkzeit gemäß Produktdatenblatt	manuell	Einweg-Reinigungstuch	Empfohlene Einsatzmenge 40-50 ml/m^2
		sprühen	Handsprühgerät	* siehe Anmerkung zusätzliche Absicherung Abstand beim Besprühen zur Oberfläche 0, 30 m
Saure Reinigung Zusatzmaßnahme (nicht notwendig bei Maschinen mit Ceraclean)	max. 3% P3-riksan max. 15 Min. Einwirkzeit	manuell, mechanisch	Bürste zur Entfernung von Kalkbelägen (nicht für Teflon-Messer)	nur im Bedarfsfall bei Kalkbelägen unmittelbar nach Reinigung spülen
		schäumen	Handsprühgerät	* siehe Anmerkung
Spülen	Trinkwasser	Temperatur max. 50°C je nach Fetterweichungspunkt	Einweg-Reinigungstuch	übrige Maschine
			Wasserschlauch Handsprühgerät	abgenommene Teile
Kontrollieren		visuell auf optische Sauberkeit		
Trocknen		trockenreiben bzw. an der Luft trocknen lassen	Einweg-Reinigungstuch	demontierte Teile möglichst auseinanderliegend trocknen
Pflegen Zusatzmaßnahme	Bizerba H1-Service-Oil	auftragen	Einweg-Reinigungstuch	Schneidgut-Berührungsteile vor Arbeitsbeginn abspülen

Arbeitsschritte	Reinigungsmittel	Verfahren	Reinigungsgeräte	Hinweise
Montage		in umgekehrter Reihenfolge wie Demontage siehe Betriebsanleitung		Personal muss saubere und desinfizierte Hände haben
Vorsichtsmaßnahme	Maschine abdecken, wenn die Umgebung mit Spritz- und/oder Druckwasser gereinigt wird			

☞ * Anmerkung: Es sind entsprechende Vorkehrungsmaßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht!

☞ Bei Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Reinigungsmitteln erlöschen jegliche Gewährleistungsansprüche.

☞ Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mitgelieferten Sicherheitsdaten- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

Die Reinigungsmittel können über den BIZERBA Kundendienst bezogen werden:

Bezeichnung	Bestell-Nr.	VPE
P3-steril	50003250000	5 Liter
P3-riksan	50003270000	5 Liter
P3-alcodes	50003260000	5 Liter
Clean Station	50003280000	
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

8.5 Maschine betriebsbereit machen

Bauteile wie folgt anbringen:

- Abstreifer nach oben bis zum Messer schwenken und auf exakten Sitz am Messer achten.

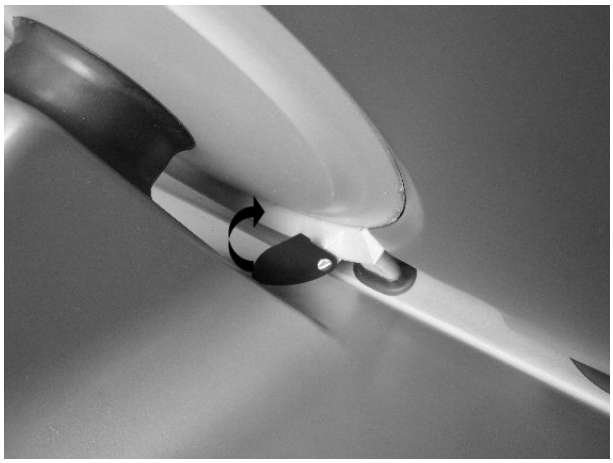


Abb. 49: Abstreifer

- Die Messerabdeckung mit der rechten Hand am Bügelgriff fassen, zur Messerfläche kippen und mit den Bolzen fixieren.
- Mit der linken Hand die Arretierung hinter dem Messerschutzring befestigen.

Abb. 50: Messerabdeckung

8

➪ Schneidgutfixierung auf der Bedienerseite des Schlittens (siehe Pfeil) waagerecht in die Führungsachse einsetzen und auf die Führungsachse schieben.

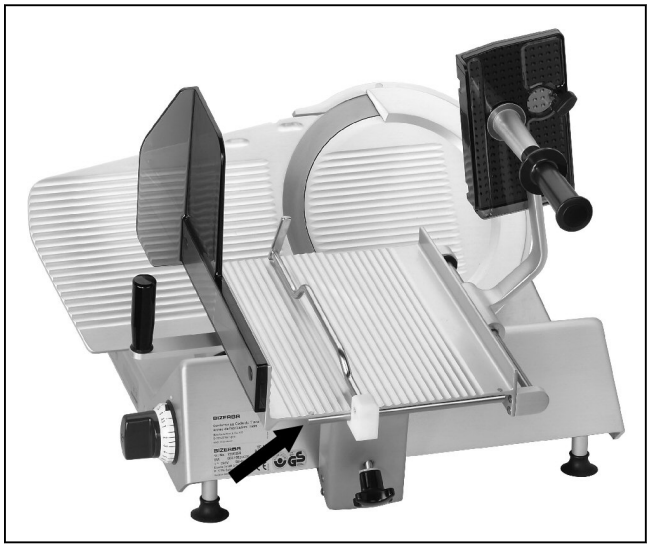


Abb. 51: Schneidgutfixierung

➪ Restehalterplatte in den Schieberschutz einsetzen, dabei auf die Fixierungen achten.

➪ Mit Griff festschrauben.

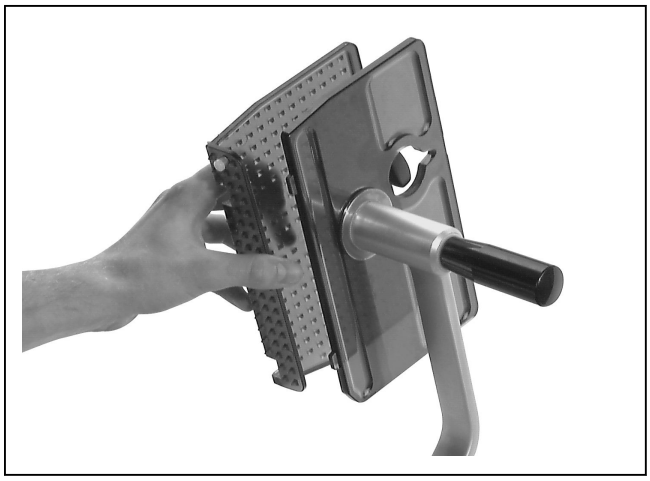


Abb. 52: Restehalterplatte

➪ Schneidguthalter auf den Schlitten aufsetzen.

➪ Schlitten in Pfeilrichtung einkippen.

➪ Mit Griff am Schlittenfuß festschrauben.

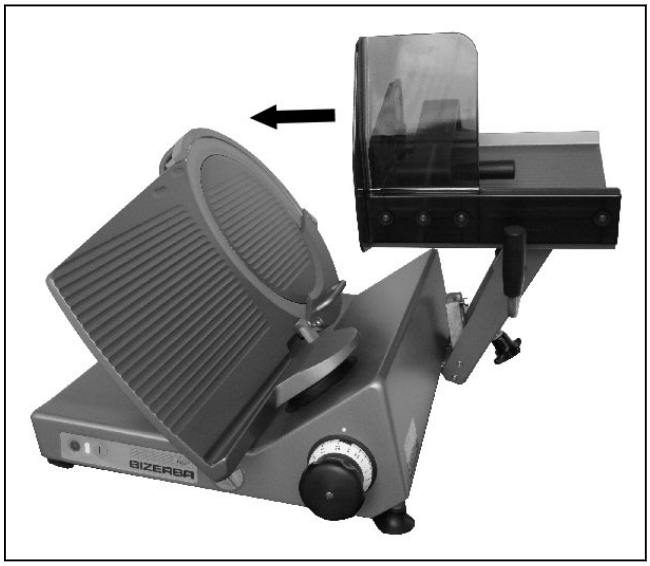


Abb. 53: Schlitten einkippen

WARNUNG **Fehlende Bauteile!**

Nur wenn alle Bauteile der Maschine montiert sind, kann der Bediener vor Verletzungen und die Maschine vor Sachschäden bewahrt werden.

- Maschine vor Wiederinbetriebnahme auf ihre Vollständigkeit überprüfen.
- Bauteile auf ihren festen und richtigen Sitz überprüfen.
- Nur Bizerba Originalersatz- und Zubehörteile verwenden.

Jetzt ist die Maschine wieder betriebsbereit.

8.6 Messer schleifen

Das Nachschleifen ist erforderlich, wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist.

Die zeitlichen Abstände sind abhängig von der Abnützung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidguts.

Aus Sicherheitsgründen darf das Messer nur bis zu einem Ringspalt von max. 6 mm abgeschliffen werden.

Messerwechsel erfolgt aus Sicherheitsgründen ausschließlich durch den Bizerba Kundendienst.

8.6.1 Schleifapparat

Der Schleifapparat ist mit der Maschinen-Nummer gekennzeichnet, zu dieser justiert und darf nur an dieser Maschine verwendet werden.

Der Apparat hat eine grobkörnige Schleif- und eine feinkörnige Abziehscheibe. Verschmutzte bzw. verfettete Scheiben schärfen schlecht.

➪ Vor dem Schleifen mit Bürste und Lösungsmittel reinigen.

➪ Bei abgenutztem Schleifwulst sind die Scheiben zu ersetzen.

Ersatzlieferung durch Bizerba Kundendienst.

Bei Austausch Schleif- und Abziehscheibe nicht verwechseln.

8.6.2 Vorbereitung zum Schleifen

- ➪ Bauteile abnehmen und Maschine reinigen. Siehe Kapitel 8.1 bis 8.4.
- ➪ Schlitten wieder einkippen und festschrauben.
- ➪ Papierfilz auf den Schlitten legen und einige Streifen zur restlosen Entfettung des Messers abschneiden.
- ➪ Maschine ausschalten.
- ➪ Papierfilz entnehmen.
- ➪ Abstreifer vom Messer wegschwenken.

8.6.3 Schleifapparat aufsetzen

WARNUNG **Ungeschütztes Messer!**

Bei Berührungen mit der scharfen Klinge des Messers kann es zu schweren Schnittverletzungen kommen.

– Schnittfeste Handschuhe während des Reinigens und Schleifens tragen.
– Messerflächen nicht bei laufender Maschine reinigen.

➪ Schnittstärkeeinstellung auf "24" stellen bzw. bis Anschlag öffnen.
➪ Handradmarkierung am Schleifapparat muss auf "0" stehen.
➪ Schlitten in die entsprechende Position bringen.
➪ Schleifapparat von oben auf die Anschlagplatte setzen.

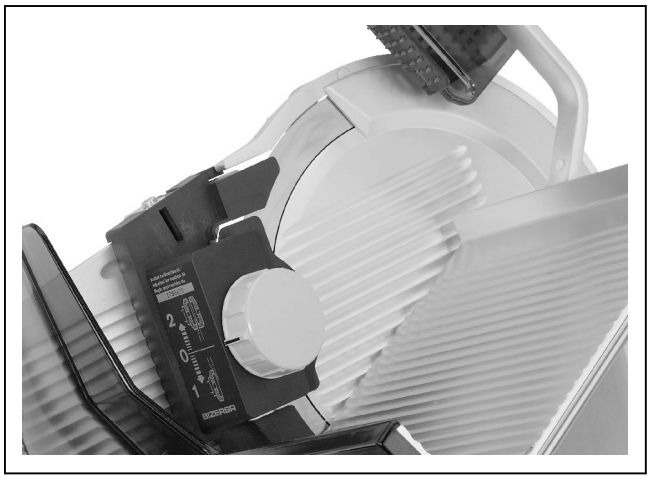


Abb. 54: Schleifapparat aufsetzen

➪ Schleifapparat und Schlitten in Richtung Messer schieben, bis der Adapter vorne am Messerschutzring anliegt.
➪ Schleifapparat in dieser Stellung festhalten und mittels Sterngriffschraube an Anschlagplatte festschrauben.

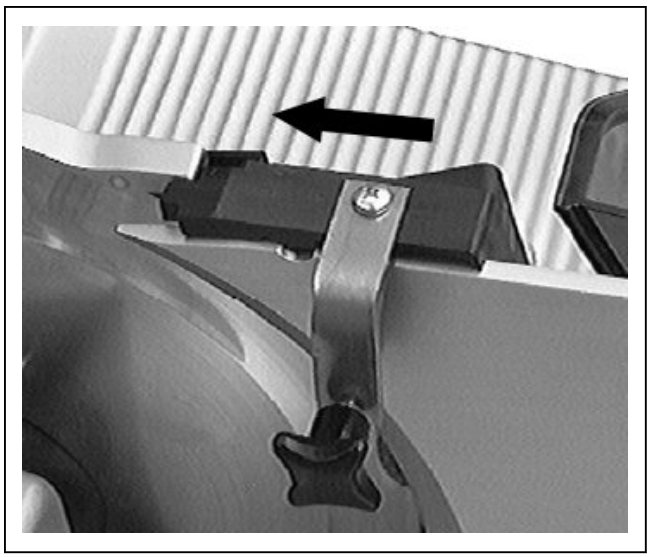


Abb. 55: Schleifapparat festschrauben

8.6.4 Schleifen

➪ **Augenschutz anlegen!**
Gehörschutz wird empfohlen.

➪ Maschine einschalten.

➪ Handradmarkierung auf "1" stellen.
Schleifscheibe kommt in Eingriff.

➪ Schleifen bis an der rechten Messerflanke ein sichtbarer Grat entsteht.

➪ Handradmarkierung auf "0" stellen.

➪ Maschine ausschalten, Messerauslauf abwarten.

Abb. 56: Handradmarkierung

Schleifgrat prüfen:

➪ Mittels Bleistift oder Kugelschreiber an der rechten Messerflanke von innen nach außen streifen.

Der Schleifgrat muss spürbar sein, sonst ist der Schleifvorgang zu wiederholen.

8.6.5 Abziehen

➪ Messermotor starten.

➪ Handradmarkierung auf "2" stellen.
Abziehscheibe kommt in Eingriff.

➪ Abziehen bis an der rechten Messerflanke eine ca. 0,5 - 1 mm Abziehfase entsteht (nach ca. 3-4 sec.)

➪ Handradmarkierung auf "0" stellen.

➪ Maschine ausschalten, Messerauslauf abwarten.

Abb. 57: Handradmarkierung

8.6.6 Schleifapparat abnehmen

- ⇨ Schleifapparat nach Lösen der Sterngriffschraube zurückziehen und nach oben abnehmen.
- ⇨ **Schnittstärke sofort auf "0" stellen.**

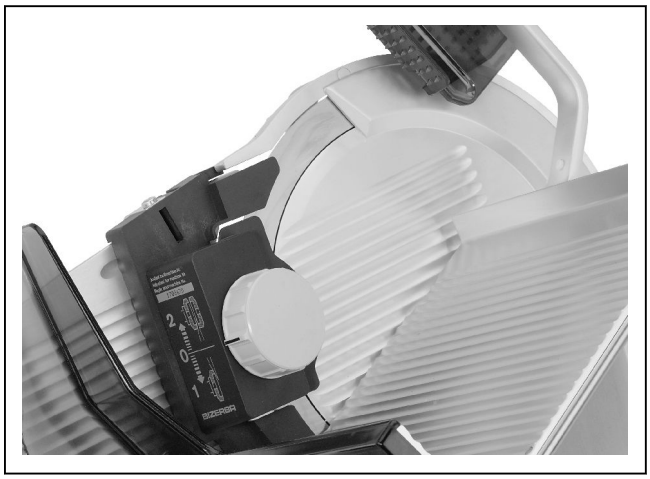


Abb. 58: Schleifapparat abnehmen

8.6.7 Schleifstaub entfernen

Voraussetzung:

– Schnittstärke auf "0",
– Netzstecker gezogen.

➪ Trockenes Einweg-Reinigungstuch an die Messerfläche drücken und langsam von der Mitte nach außen wischen.

➪ Messerrückseite ebenso reinigen.

Abb. 59: Messerreinigung

➪ Trockenes Einweg-Reinigungstuch von vorne zwischen Messer und Schutzring einfädeln.

Abb. 60: Messerschutzring

➪ Messer und Einweg-Reinigungstuch mit den Händen eine Umdrehung durchdrehen, dabei Einweg-Reinigungstuch leicht an die Schutzringinnenseite drücken.

Abb. 61: Messerschutzring

Maschinengehäuse:

➪ Schleifstaub von den Oberflächen mit trockenem Einweg-Reinigungstuch oder Pinsel entfernen.

➪ Falls erforderlich, komplette Reinigung durchführen.

➪ Maschine betriebsbereit machen. Siehe Kapitel 8.5.

WARNUNG **Fehlende Bauteile!**

Nur wenn alle Bauteile der Maschine montiert sind, kann der Bediener vor Verletzungen und die Maschine vor Sachschäden bewahrt werden.

– Maschine vor Wiederinbetriebnahme auf ihre Vollständigkeit überprüfen.
– Bauteile auf ihren festen und richtigen Sitz überprüfen.
– Nur Bizerba Originalersatz- und Zubehörteile verwenden.

Jetzt ist die Maschine wieder betriebsbereit!

8.7 Pflege, Wartung, Instandhaltung

➪ Je nach Gebrauch, jedoch mindestens 2x täglich gründliche Reinigung der kompletten Maschine durchführen.

➪ Bei Bedarf Messer nachschleifen.

➪ Bei Bedarf Schleifscheiben reinigen bzw. auswechseln. **Achtung! Linksgewinde!**

➪ Schneidguthalter-Führungsachse 1x wöchentlich leicht mit dem BIZERBA Schmieröl aus dem Zubehör Kit einölen.

Bei einem Ringspalt größer 6 mm zwischen Messer und Schutzring verliert der Schleifapparat seine Schleifwirkung und das Messer muss ersetzt werden.

WARNUNG **Messerwechsel!**

Schwere Verletzungen und Sachschäden.

– Messerwechsel darf aus Sicherheitsgründen ausschließlich durch den Bizerba Kundendienst erfolgen.
– Schnittfeste Handschuhe und Schuhe mit Stahlkappen tragen.

9 Technische Daten

9.1 Abmessungen GSP H mit Schlittenneigung 0°

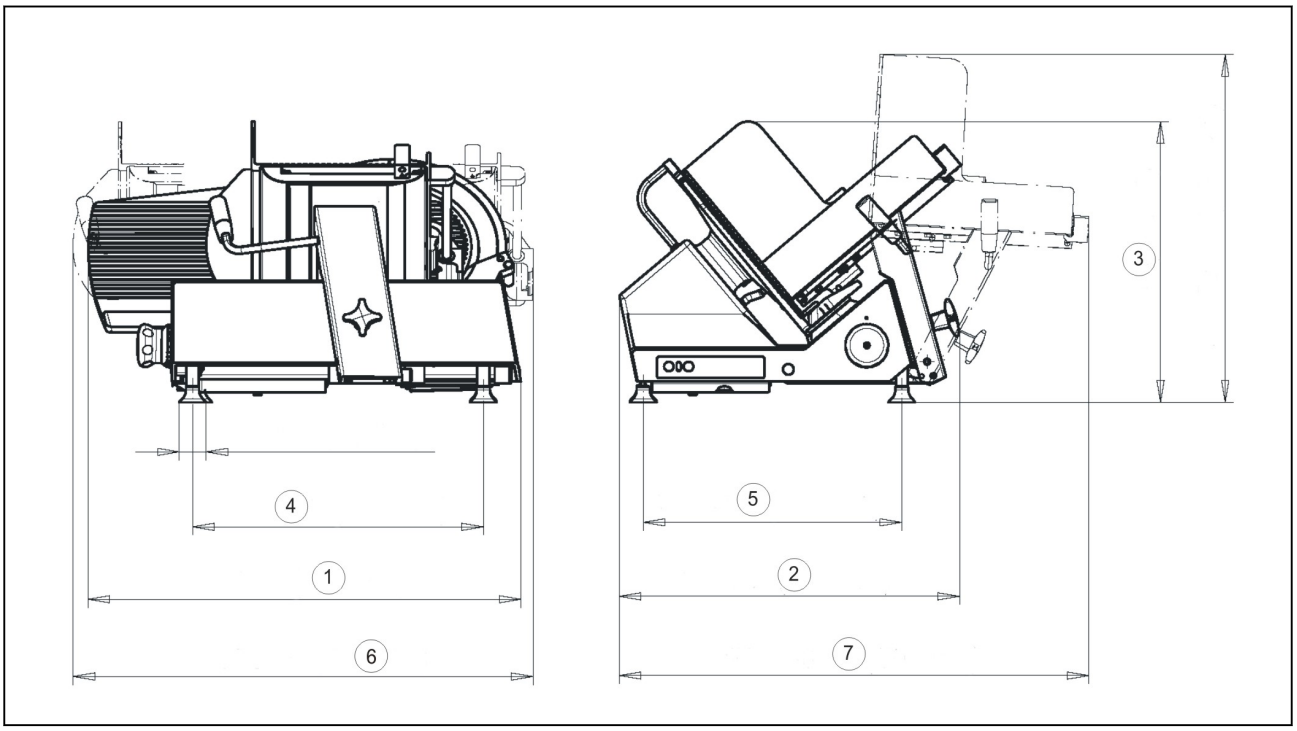


Abb. 62: GSP H, Beispiel

Die Maschine ist in vielen Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

Außenmaße:

① Länge	= 725 mm = 28.5"
② Breite	= 570 mm = 22.5"
③ Höhe	= 470 mm = 18.5"

Aufstellfläche:

④ Länge	= 532 mm = 21"
⑤ Breite	= 478 mm = 19"

Arbeitsfläche:

⑥ Länge	= 771 mm = 30.5"
⑦ Breite	= 787 mm = 31"
Gewicht	= ca. 43 kg = 95 lb
Messerdurchmesser	= 350 mm = 14"
Messerdrehzahl	= 266 U/min

max. Schneidgutgröße, Durchmesser	= 260 mm = 10.5"
max. Schneidguthöhe	= 290 x 246 mm = 11.5 x 10"
Schnittstärke-Einstellung	= 0 bis 24 mm = 0 bis 0.94" stufenlos
Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild

9.2 Abmessungen GSP H mit Schlittenneigung 18°

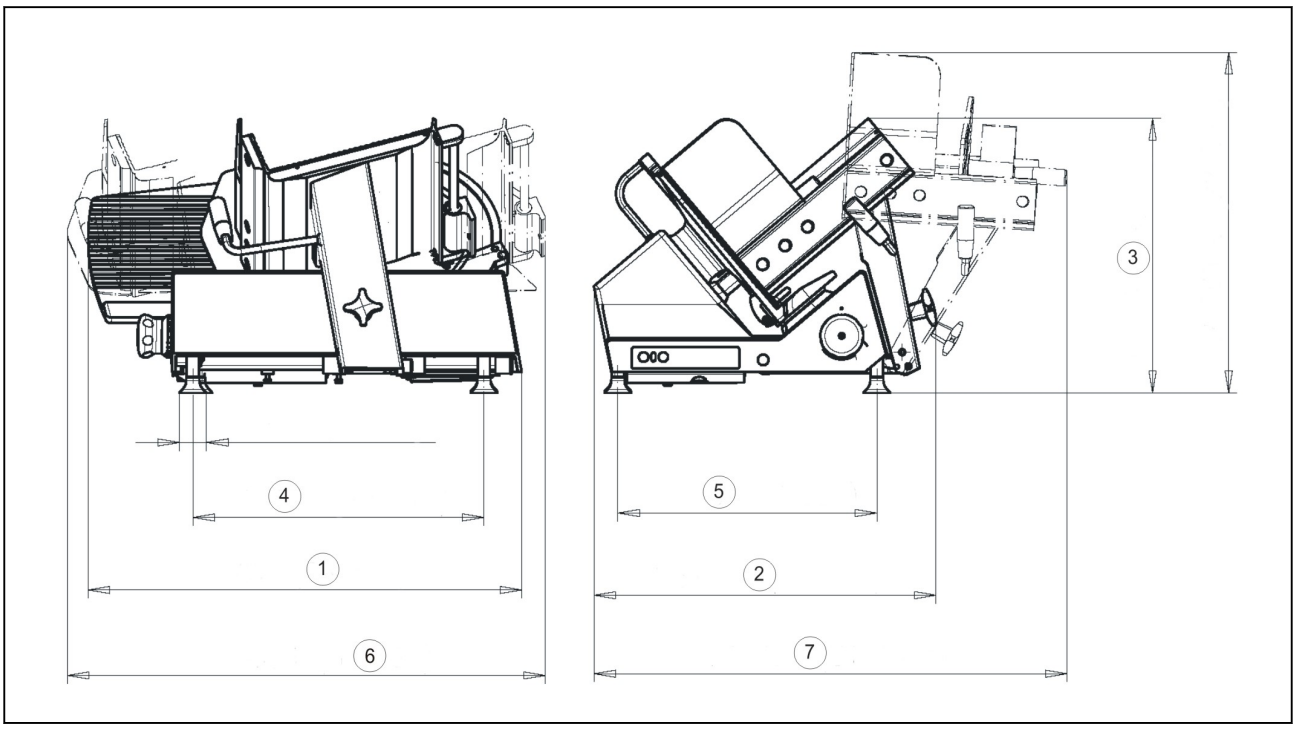


Abb. 63: GSP H, Beispiel

Die Maschine ist in vielen Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

Außenmaße:

① Länge	= 725 mm = 28.5"
② Breite	= 573 mm = 22.5"
③ Höhe	= 459 mm = 18"

Aufstellfläche:

④ Länge	= 532 mm = 21"
⑤ Breite	= 478 mm = 19"

Arbeitsfläche:

⑥ Länge	= 800 mm = 31.5"
⑦ Breite	= 791 mm = 31.5"
Gewicht	= ca. 43 kg = 95 lb
Messerdurchmesser	= 330 mm = 13"
Messerdrehzahl	= 266 U/min
Ablegehöhe	= 62 mm
max. Schneidgutgröße, Durchmesser	= 235 mm = 9.5"
max. Schneidguthöhe	= 290 x 188 mm = 11.5 x 7.5"
Schnittstärke-Einstellung	= 0 bis 24 mm = 0 bis 0.94" stufenlos
Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild

9.3 Abmessungen GSP H mit Schlittenneigung 25°

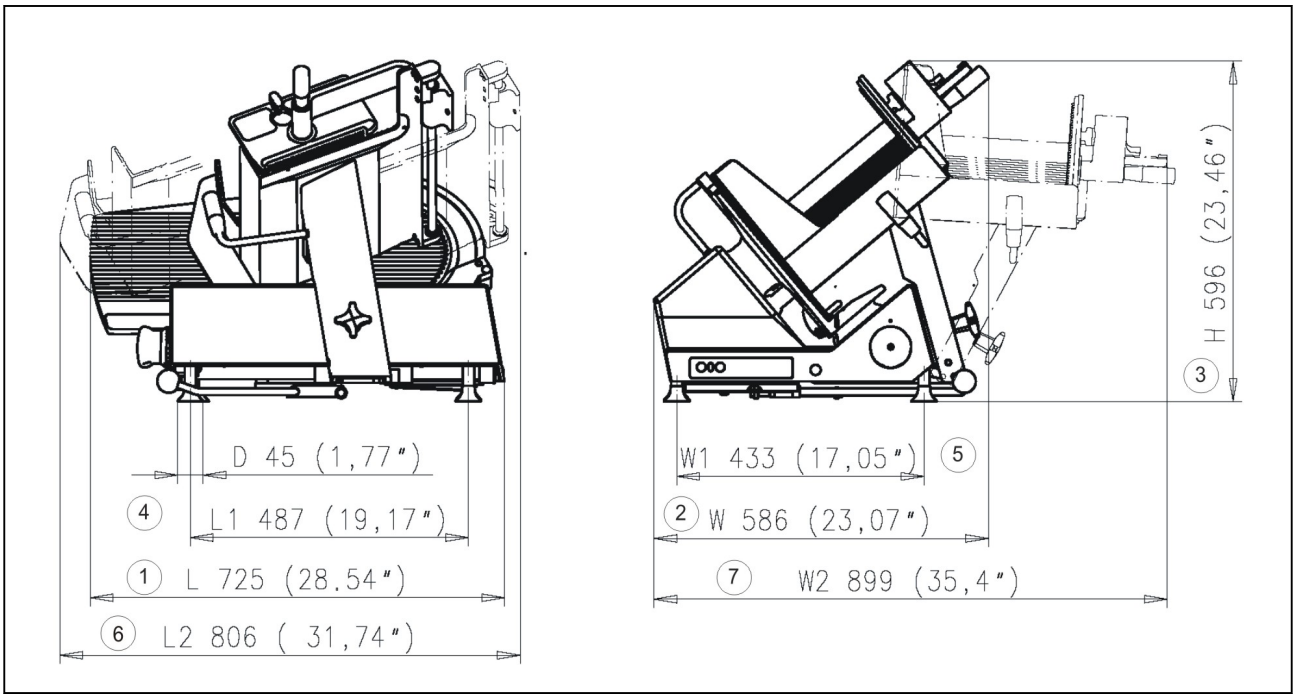


Abb. 64: GSP H, Beispiel

Die Maschine ist in vielen Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

Außenmaße:

① Länge	= 725 mm = 28.5"
② Breite	= 586 mm = 23"
③ Höhe	= 571 mm = 22.5" (L = low) = 596 mm = 23.5" (H = high)

Aufstellfläche:

④ Länge	L1+D = 530 mm = 21"
⑤ Breite	W1+D = 480 mm = 19"

Arbeitsfläche:

⑥ Länge	= 799 mm = 31.5" (L) = 806 mm = 32" (H)
⑦ Breite	= 899 mm = 35.5"
Gewicht	= ca. 43 kg = 95 lb
Messerdurchmesser	= 330 mm = 13"
Messerdrehzahl	= 319 U/min
Ablegehöhe	= 62 mm (L) = 95 mm (H)
max. Schneidgutgröße, Durchmesser	= 228 mm = 9" (L) = 202 mm = 8" (H)
max. Schneidguthöhe	= 290 x 160 mm = 11.5 x 6.5" (L) = 290 x 126 mm = 11.5 x 5" (H)
Schnittstärke-Einstellung	= 0 bis 24 mm = 0 bis 0.94" stufenlos
Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild

9.4 Abmessungen GSP V

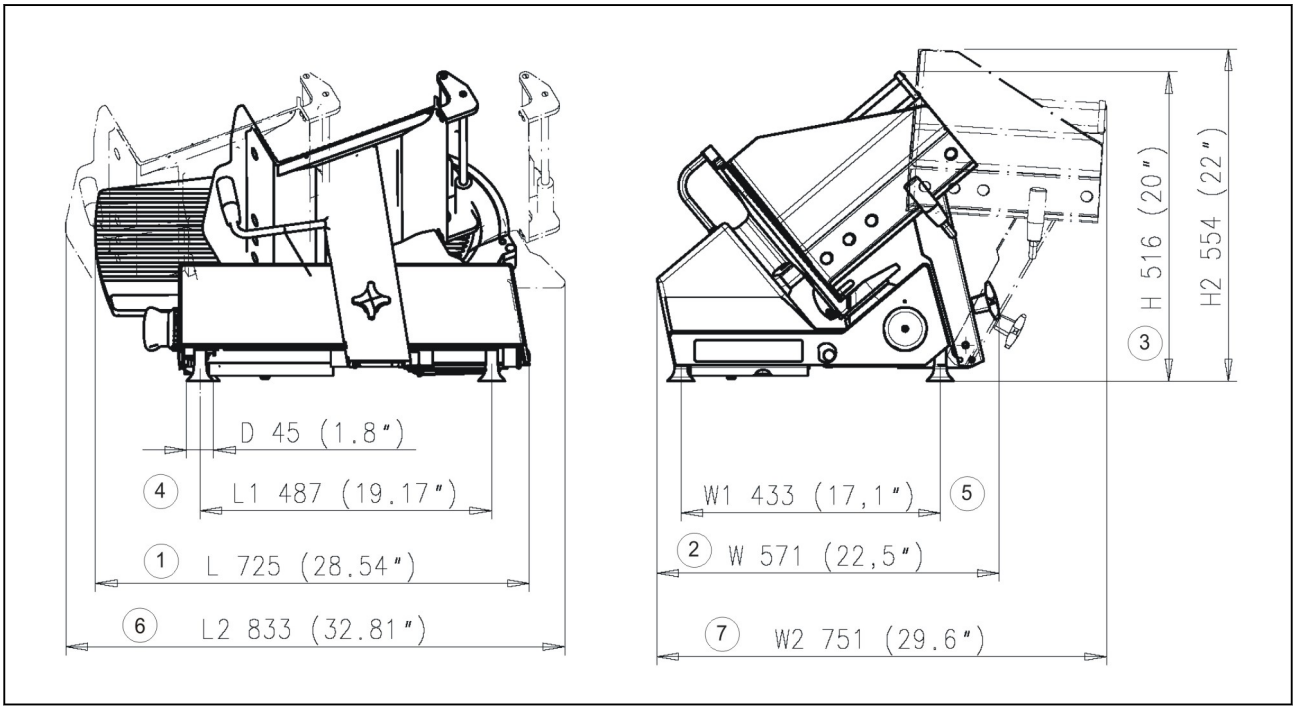


Abb. 65: GSP V, Beispiel

Die Maschine ist in Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

Außenmaße

① Länge	= 725 mm = 28.5"
② Breite	= 570 mm = 22.5"
③ Höhe	= 516 mm = 20"

Aufstellfläche:

④ Länge	L1+D = 532 mm = 21"
⑤ Breite	W1+D = 478 mm = 19"

Arbeitsfläche:

⑥ Länge	= 833 mm = 33"
⑦ Breite	= 751 mm = 30"
Gewicht	= ca. 43 kg = 95 lb
Messerdurchmesser	= 330 mm = 13"
Messerdrehzahl	= 255 U/min

Ablegehöhe	= 62 mm (L = low)
max. Schneidgutgröße, Durchmesser	= 228 mm = 9"
max. Schneidguthöhe	= 290 x 160 mm = 11.5 x 6.5"
Schnittstärke-Einstellung	= 0 bis 24 mm = 0 bis 0.94" stufenlos
Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild

9.5 Spannungsversorgung

Technische Daten der Netzversorgung

- **Netzanschluss**
  Einphasen-Wechselstrom oder Drehstrom, siehe Leistungsschild.
- **Zulässige Toleranz der Netzspannung (statisch) normal**
  Bei 100 bis 400 V: +6% bis -10% vom Nennwert
- **Netzfrequenz: 50 (60) Hz**
  Zulässige Toleranz der Netzfrequenz: +2% bis -2% vom Nennwert
  Zulässiger Klirrfaktor der Netzspannung: kleiner gleich 5 %

9.6 Umgebungsbedingungen

- **Feuchtigkeit**
  Schutzart IP 33. Hohe Luftfeuchtigkeit bzw. Schwitzwasserbildung kann zu Maschinenschaden führen.
- **Relative Luftfeuchte**
  für Betrieb und Lagerung: 90 % (Betauung des Geräts ist nicht zulässig)
- **Umgebungstemperatur**
  für Betrieb und Lagerung: -10 bis +40°C (+14 bis +104 degF)
- **Arbeitsplatzbezogener Emissions Schallpegelwert**
  L_{pA} = 55 dB (A)
  Der Wert beinhaltet die Berücksichtigung der Messunsicherheit von 3 dB.
- **Vorgeschriebene Beleuchtung**
  500 Lux
- **Betriebsdauer**
  Für Dauerbetrieb ausgelegt.

Anhang

Konformitätserklärung

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Deutschland

BIZERBA

CE Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Benennung:	Schneidemaschine
Typ:	GSP H GSP H C GSP V

den geltenden Anforderungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie	2004/108/EG

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der relevanten technischen Unterlagen:

Berthold Roller, Director Quality Management, Bizerba GmbH & Co. KG

Grundlage für die Konformitätserklärung sind die Vertragsdokumente (Bizerba Auftragsunterlagen).

Bei einer nicht mit Bizerba abgestimmten, oder nicht von Bizerba durchgeführten Änderung des oben beschriebenen Maschinentyps verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Datum: 03.11.2010

Hersteller-Unterschrift: ppa. .....

Angaben zum Unterzeichner: Martin Arndt
Chief Executive Officer Technology (CEO-T)
Bizerba GmbH & Co. KG